TENNEKER®

GAS GRILL

TG-5

(D) **Gasgrill** | Gebrauchsanweisung

(F) **Barbecue à gaz** | Manuel d'utilisateur

(I) **Barbecue a gas** | Manuale dell'utente

CE

0359 CP 1436

0359-14

GEFAHR

Bei Gasgeruch:

1. **Gaszufuhr zum Gerät unterbrechen.**
2. **Offene Flammen löschen.**
3. **Deckel öffnen.**
4. **Wenn es weiterhin nach Gas riecht, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie umgehend Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr.**

Austretendes Gas kann zu Bränden oder Explosionen führen, welche schwere Körperverletzungen, Tod oder Sachschäden verursachen können.

ACHTUNG

1. **Kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes lagern oder verwenden.**
2. **Eine nicht angeschlossene Gasflasche nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes lagern.**

ACHTUNG

Versuchen Sie auf keinen Fall, gasführende Bauteile selbst zu reparieren. Wenden Sie sich zwecks Reparaturen bitten an Ihren Hornbach-Markt vor Ort oder Ihren Gashändler.
Die Nichtbeachtung dieses Warnhinweises kann zu Bränden oder Explosionen führen, welche schwere Körperverletzungen, Tod oder Sachschäden verursachen können.

Vielen Dank!

Wir sind überzeugt, dass dieser Gasgrill Ihre Erwartungen übertreffen wird, und wünschen Ihnen viel Freude damit. Lesen Sie bitte vor Verwendung des Gerätes die Gebrauchsanweisung durch, heben Sie diese für die Zukunft auf, und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Wartung

Bei Kundendienst- oder Ersatzteilanfragen wenden Sie sich bitte an Ihren Hornbach-Markt vor Ort oder schreiben Sie eine E-Mail an:

service@hornbach.com

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ein mobiler Gasgrill für den Außenbereich. Es ist zum Grillen, Fritieren, Rösten und Backen von Lebensmitteln im privaten Bereich vorgesehen.
Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Jegliche anderweitige Verwendung oder Veränderung des Gerätes wird als unsachgemäße Verwendung betrachtet und kann erhebliche Gefahren verursachen.

Zeichenerklärung

Sicherheitswarnung

2 Personen erforderlich

Sichtbare Stelle

Unsichtbare Stelle

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Zeichenerklärung	2
Benötigtes Werkzeug & Zubehör	2
Sicherheitshinweise	3
Teile	4
Bedienelemente	5
Zünden mit dem Zünder	5
Gasflaschenaustausch	6
Dichtheitsprüfung	6
Hinweise zu Gasflaschen	6
Hinweise zu Gasschläuchen und Druckreglern	6
Aufbewahrung des Gerätes	7
Fehlerbehebung	7
Reinigung und Wartung	8
Garantie	9
Technische Daten	9
Bauteile	10
Montage	12

Benötigtes Werkzeug & Zubehör

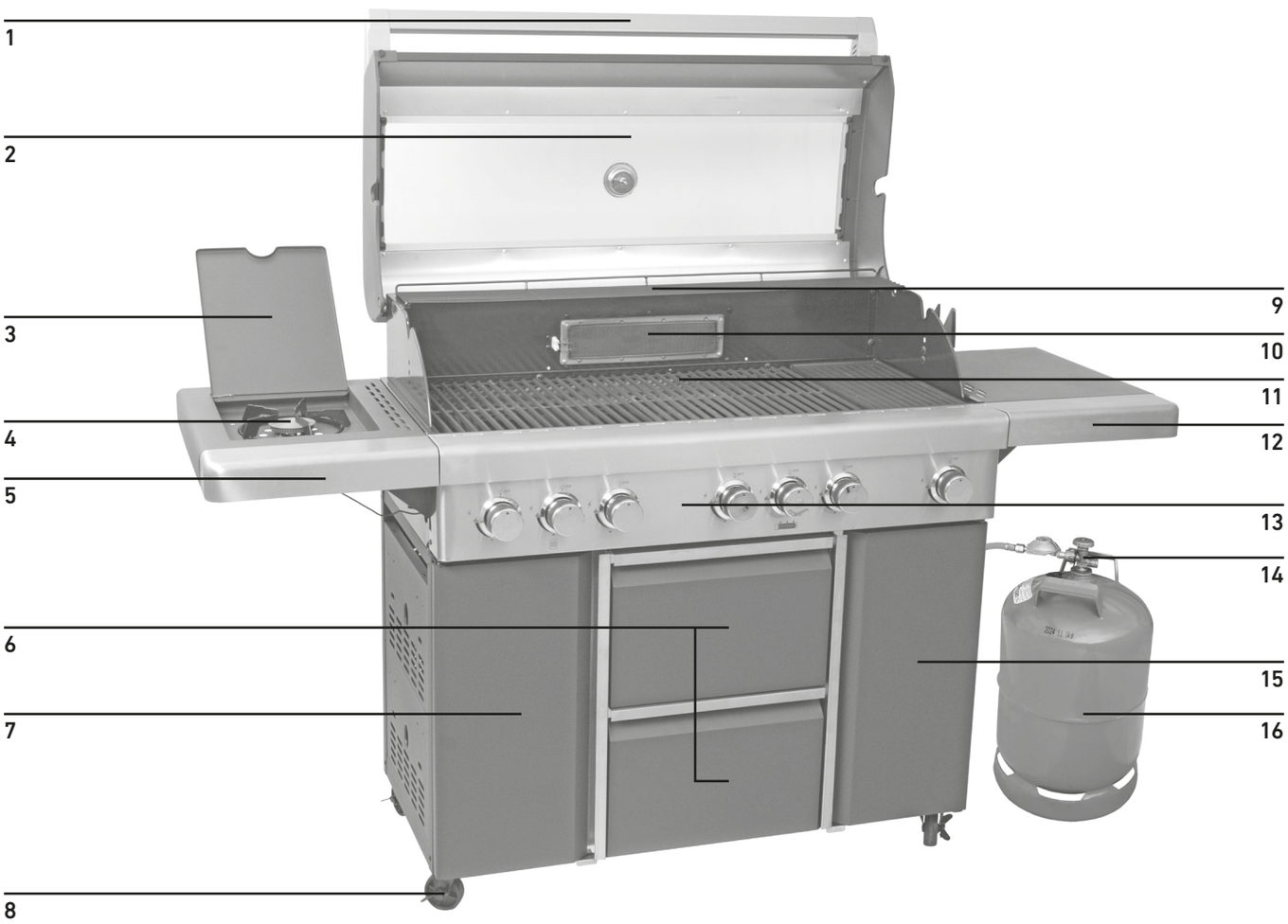
1x Lecksuchspray
1x Kreuzschlitzschraubendreher
1x Schlüssel 17 mm

SICHERHEITSHINWEISE

Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung kann zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen oder Brände bzw. Explosionen und somit Sachschäden verursachen.

- NUR IM FREIEN VERWENDEN. AUF KEINEN FALL IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN VERWENDEN.
- Das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen verwenden. Nicht in einer Garage, auf einer Veranda, einer überdachten Terasse oder unter einer Dachkonstruktion jeglicher Art verwenden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten montiert zu werden.
- ACHTUNG: Zugängliche Teile können sich stark erhitzen. Kleine Kinder fernhalten.
- Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern verwendet werden.
- Eine Ersatz- oder abgeklemmte Gasflasche nicht unter oder in der Nähe des Gerätes aufbewahren.
- Eine unsachgemäße Verwendung kann gefährlich sein. Bitte die Montageanleitung sorgfältig befolgen.
- Das Gerät nicht an eine Erdgasleitung anschließen (Stadtgasnetz)! Die Ventile und Düsen sind ausschließlich für Flüssigpropangas ausgelegt.
- Flüssigpropan ist kein Erdgas. Eine Umstellung oder der Versuch, Erdgas in einem Flüssigpropan-Gerät oder Flüssiggas in einem Erdgas-Gerät zu verwenden, sind gefährlich und führen zum Erlöschen der Garantie.
- Nach einer längeren Lagerzeit und/oder Zeit der Nichtbenutzung sollte das Gerät vor dem Gebrauch auf Gaslecks und Verstopfungen im Brenner kontrolliert werden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn ein Gasleck vorhanden ist.
- Nach Gebrauch die Gasversorgung an der Gasflasche schließen.
- Zum Auffinden von Gaslecks keine Flamme benutzen.
- Dieses Gerät während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fernhalten.
- Im Abstand von 1,5 Meter von der Rückseite oder den Seiten des Gerätes dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Den Grillbereich (3 Meter um das Gerät) von Zündquellen wie z.B. Zündflammen an Boilern, spannungsführenden Elektrogeräten, usw. und brennbaren Dämpfen/Flüssigkeiten wie z.B. Benzin, Alkohol usw. freihalten.
- Keine Abdeckung oder andere brennbare Gegenstände auf das Gerät oder auf die Ablage unter dem Gerät legen.
- Grillroste nicht mit Aluminiumfolie oder anderen Materialien abdecken. Dadurch wird die Brennerbelüftung blockiert und kann zu potenziell gefährlichen Bedingungen führen, welche Sachschäden und/oder Körperverletzungen verursachen können.
- Bei der Verwendung des Gerätes mit angemessener Sorgfalt vorgehen. Das Gerät erhitzt sich beim Grillen oder beim Reinigen und darf auf keinen Fall unbeaufsichtigt betrieben werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Falls die Brenner während des Betriebs erlöschen, alle Gasventile schließen. Den Deckel öffnen und vor dem erneuten Zünden fünf Minuten warten. Die Zündanweisungen befolgen.
- Den Brenner niemals bei geschlossenem Deckel zünden. Eine Ansammlung von nicht gezündetem Gas innerhalb des Gerätes ist gefährlich.
- Langstieliges Grillbesteck und Ofenhandschuhe verwenden, um Verbrennungen und Spritzer zu vermeiden. Bei der Handhabung erhitzter Teile Schutzhandschuhe anlegen.
- Vor dem Versetzen der Gasflasche aus ihrer bestimmungmäßigen Lage grundsätzlich die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen und den Druckregler abklemmen.
- Das Gerät niemals betreiben, wenn die Gasflasche sich nicht an ihrer bestimmungsmäßigen Position befindet.
- Elektrische Leitungen sowie Gas- und Kraftstoffschläuche von erhitzten Oberflächen fernhalten.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn nicht alle Teile vorhanden sind. Das Gerät muss gemäß der Montageanleitung fachgerecht montiert sein.
- Das Gerät nicht verändern. Jegliche Veränderungen sind streng verboten. Versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden. Einspritzdüsen nicht demontieren.
- Keine Holzkohle, Keramikbriketts oder Lavasteine im Gerät verwenden.
- Niemals über den offenen Grill lehnen oder Hände bzw. Finger auf die Vorderkante des Gehäuses legen.
- Belüftungsöffnungen frei und frei von Verschmutzungen halten.
- Beim Reinigen der Ventile oder Brenner Ventilöffnungen oder Brenneröffnungen nicht vergrößern oder blockieren.
- Brennerflammen regelmäßig kontrollieren.
- Das Gerät regelmäßig gründlich reinigen.
- Die maximale Last für den Seitenbrenner und die Ablagen beträgt 4,5 kg. Der Kochkessel-ø muss zwischen 200 - 260 mm liegen.
- Die Fettschale vor jeder Verwendung montieren und nach jeder Verwendung reinigen; vor dem Entfernen der Fettschale das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Den Deckel vorsichtig öffnen, da heißer Dampf entweichen kann.
- Vorsicht walten lassen, wenn Kinder, Senioren oder Haustiere in der Nähe sind.
- Falls Fett oder anderes erhitztes Material vom Gerät auf den Druckregler, das Ventil oder den Gasschlauch tropft, das Gasventil an der Gasflasche umgehend schließen. Das Gerät abkühlen lassen, die Ursache ermitteln und beseitigen, das Gerät reinigen und das Ventil, den Schlauch und den Druckregler kontrollieren und vor der weiteren Verwendung eine Dichtheitsprüfung vornehmen.
- Keine Gegenstände oder Materialien in der Ablage unter dem Gerät lagern, welche den Verbrennungsluftstrom zur Unterseite des Bedienfeldes und zur Brennkammer behindern würden.
- Die Gasflasche nicht in einem Umkreis von 3 Metern von einer offenen Flamme oder einer anderen Zündquelle abklemmen oder auswechseln.
- Nur den mit dem Gerät gelieferten Druckregler und Schlauch verwenden.
- Der Schlauch des Gasschlauchsystems darf nicht geknickt werden und darf nicht länger als 1,5 Meter sein.
- Nur Gasflaschen mit einem Durchmesser von bis zu 310 mm und mit 5 kg flüssigem Propangas auf der Gasflaschenauflage unter dem Gasgrill verwenden.
- Nicht versuchen, den Druckregler und das Schlauchsystem oder eine Gasarmatur abzuklemmen, während das Gerät in Betrieb oder noch warm ist.
- Keine beschädigten Gasflaschen verwenden. Eine verbeulte oder verrostete Gasflasche oder eine Gasflasche mit einem beschädigten Ventil kann gefährlich sein und ist umgehend durch eine Neue zu ersetzen.
- Eine scheinbar leere Gasflasche kann immer noch etwas Gas enthalten; deshalb ist die Gasflasche entsprechend zu transportieren und zu lagern.

Überblick



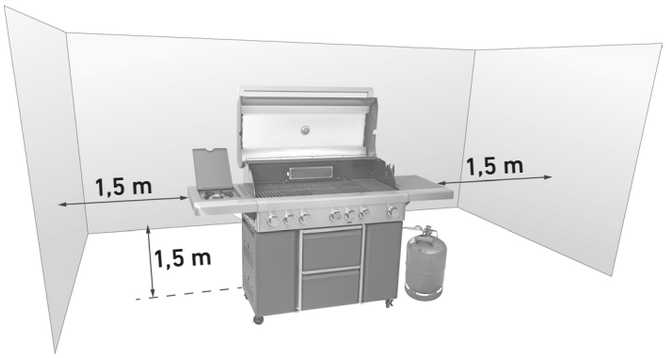
Bauteile

1. Griff
2. Isolierter Deckel
3. Seitenbrenner-Deckel
4. Seitenbrenner
5. Ablage links
6. Schubladen
7. Staufach
8. Lenkrolle
9. Warmhalteaufsatz
10. Rückbrenner
11. Grillrost
12. Ablage rechts
13. Bedienfeld
14. Gasflaschenventil
15. Gasflaschenablage
16. Gasflasche

Grillen

ACHTUNG

Das Gerät mit einem Freiraum von mindestens 1,5 Metern um das Gerät und zu brennbaren oder nicht brennbaren Stoffen aufstellen.



ACHTUNG

Vor Inbetriebnahme alle Dichtheitsprüfungen gemäß dieser Betriebsanweisung sorgfältig durchführen.

Bedienelemente

Jeder Rohrbrenner wird mit einem Bedienknopf bedient. Jeder Bedienknopf hat ein ▲, um verschiedene Funktionen auszuführen:

● 0	ϟ		
Aus	**Zündung**	**Hohe temp.**	**Niedrige temp.**

Die ϟ / Zündstellung befindet sich an beiden Bedienknöpfen. Die Bedienknöpfe benutzen, um den Grill mit dem elektrischen Zünder zu zünden.

Nachdem ein Brenner gezündet worden ist, kann die Temperatur nach Bedarf mit dem Bedienknopf zwischen / Hohe Temperatur und / Niedrige Temperatur eingestellt werden.

Vor dem ersten Grillen das Gerät ohne Grillgut ca. 15 Minuten betreiben. Dadurch werden die internen Bauteile durch Hitze gereinigt, und etwaige Gerüche vom Grillrost werden aufgelöst.

Zünden mit dem Zünder

Das Gerät verfügt über eine elektrische Zündvorrichtung, welche ein einfaches Zünden des Gasgrills ermöglicht:

Beim Zünden nicht über das Gerät lehnen.

Zum Zünden des Grills:

1. Alle Bedienknöpfe auf ● 0 / Aus stellen.
2. Das Gasventil an der Gasflasche öffnen.
3. Den linken Knopf eindrücken und auf ϟ / Zünden sowie / hohe Temperatur stellen. Der Brenner zündet automatisch.
4. Zum Zünden des rechten Brenners den Knopf eindrücken und auf ϟ / Zünden sowie / hohe Temperatur stellen.

Wenn die Brenner nicht nach dem zweiten Versuch zünden, alle Bedienknöpfe auf ● 0 / Aus stellen und 5 Minuten warten. Obenstehende Prozedur wiederholen.

VORSICHT

FETTBRÄNDE

- **Es ist eventuell nicht möglich, Fettbrände durch Schließen des Deckels zu löschen. Grillgeräte sind aus Sicherheitsgründen gut durchlüftet.**
- **Nicht versuchen, Fettbrände mit Wasser zu löschen. Dies kann zu Körperverletzungen führen. Falls sich ein anhaltender Fettbrand entwickelt, die Bedienknöpfe und die Gaszufuhr an der Gasflasche ausstellen.**
- **Falls das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann ein Fettbrand entstehen, wodurch das Produkt beschädigt werden kann. Beim Vorheizen oder Abbrennen von Speiserückständen besonders darauf achten, dass kein Fettbrand entsteht. Die Anweisungen zur allgemeinen Gerätereinigung und Brennerreinigung befolgen, um Fettbrände zu vermeiden.**
- **Die beste Vorsorge gegen Fettbrände besteht darin, das Gerät regelmäßig zu reinigen.**

Wartung

Gasflaschenaustausch

Wenn die Gasflasche leer ist und ausgetauscht werden muss oder eine volle Gasflasche versetzt werden muss, nachstehende Anweisungen beachten:

- Keine beschädigten Gasflaschen verwenden. Eine verbeulte oder verrostete Gasflasche oder eine Gasflasche mit einem beschädigten Ventil kann gefährlich sein und ist umgehend durch eine Neue zu ersetzen.
- Die Gasflasche kann im Gerät aufgestellt werden, wenn die Flaschengröße 5 kg nicht überschreitet, muss aber auf der Gasflaschenauflage an der rechten Seite der Ablage aufgestellt werden.
- Sicherstellen, dass der Druckregler mit der kleinen Entlüftungsbohrung nach unten zeigend montiert ist, sodass sich kein Wasser ansammeln kann. Diese Entlüftungsbohrung muss frei von Schmutz, Fett, Insekten usw. sein.
- Die Verbindungsstelle zwischen Schlauch und Gasflasche muss immer auf Dichtheit geprüft werden, wenn die Gasflasche ausgetauscht oder wieder angeschlossen wird.

Hinweise zu Gasflaschen

- Flüssiges Propan ist bei normalen Temperaturen und Druckverhältnissen gasförmig. In der Gasflasche ist Propangas eine Flüssigkeit. Sobald der Druck nachlässt, verdampft die Flüssigkeit und wird gasförmig.
- Flüssiges Propangas riecht so ähnlich wie Erdgas. Sie sollten diesen Geruch kennen.
- Flüssiges Propangas ist schwerer als Luft. Austretendes flüssiges Propangas kann sich an niedrig gelegenen Bereichen ansammeln, ohne sich zu verteilen.
- Die Gasflasche muss in auftrechter Position und außerhalb der Reichweite von Kindern montiert, transportiert und gelagert werden. Gasflaschen dürfen nicht fallen gelassen oder unsanft behandelt werden.
- Eine Gasflasche niemals lagern oder transportieren, wo die Temperaturen 50°C erreichen können, z.B. die Gasflasche an einem warmen Tag nicht im Auto belassen.
- Leere Gasflaschen mit der gleichen Vorsicht wie volle Gasflaschen behandeln. Selbst wenn die Gasflasche keine Flüssigkeit mehr enthält, kann die Gasflasche immer noch unter Gasdruck stehen. Vor dem Abklemmen immer das Gasflaschenventil schließen.
- Wenn Sie aus der Gasflasche entweichendes Gas sehen, riechen oder hören, während das Ventil der Gasflasche fest geschlossen ist:
  1. Entfernen Sie sich von der Flüssigpropan-Gasflasche.
  2. Nicht versuchen, das Problem selbst zu lösen.
  3. Feuerwehr rufen.

Dichtheitsprüfung

Vor der ersten Verwendung und bei jedem Austausch oder erneutem Anschluss der Gasflasche das Gerät auf Dichtheit prüfen:

1. Alle Bedienknöpfe auf ● **0** / Aus stellen.
2. Sicherstellen, dass der Druckregler fest an der Gasflasche angeschlossen ist und der Gasschlauch fest am Gerät und am Druckregler angeschlossen ist.
3. Das Gasventil an der Gasflasche öffnen. Wenn Sie sehen, riechen oder hören, dass Gas aus der Gasflasche entweicht, das Gasventil der Gasflasche sofort schließen. Am Anschlüssstück liegt eine massive Undichtigkeit vor. Vor dem Fortfahren alle Verbindungen prüfen.
4. Wenn Sie nicht sehen, riechen oder hören, dass Gas entweicht, Lecksuchspray auf alle Verbindungen des Gassystems sprühen.
5. Wenn wachsende Blasen auftreten, ist eine undichte Verbindung vorhanden. Das Gasventil an der Gasflasche umgehend schließen und die Dichtheit jener Verbindung prüfen. Obenstehende Prozedur wiederholen.
   Wenn das Leck nicht beseitigt werden kann, nicht versuchen, eine Reparatur vorzunehmen. Suchen Sie Ihren Hornbach-Markt auf und bitten um Unterstützung.
6. Wenn keine Blasenbildung auftritt, ist das Gassystem betriebsbereit. Immer sicherstellen, dass das Gasventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch oder Dichtheitstest geschlossen wird.

Hinweise zu Gasschläuchen und Druckreglern

Vor jeder Verwendung die Schläuche auf Einschnitte und Verschleiß kontrollieren. Sicherstellen, dass der Schlauch nicht gebogen oder geknickt ist. Darauf achten, dass der Schlauch keinen Kontakt mit warmen Oberflächen hat, während das Gerät in Betrieb ist. Beschädigte Schläuche umgehend ersetzen.

ACHTUNG

Es wird empfohlen, den Druckregler und das Schlauchsystem alle 5 Jahre zu ersetzen. In einigen Ländern ist es vorgeschrieben, den Druckregler und das Schlauchsystem nach weniger als 5 Jahren zu ersetzen. Solche nationalen Vorschriften gelten vorrangig.

Passende Druckregler und Schlauchsysteme erhalten Sie in Ihrem Hornbach-Markt.

- Nur EN-zertifizierte Schlauchsysteme und Druckregler in Verbindung mit diesem Gerät verwenden. Die Länge darf 1,5 Meter nicht überschreiten.
- Wenn der Druckregler nicht im Lieferumfang des Gerätes ist, nur zertifizierte Druckregler verwenden, welche mit EN 12864 (max. Flussrate von 1,5 kg/h) übereinstimmen und welche in Ihrem Land sowie für das in den Technischen Daten angegebene Gas zugelassen sind.

Aufbewahrung des Gerätes

Wenn das Gerät für längere Zeit eingelagert werden muss (z.B. im Winter):

MIT angeschlossener Gasflasche:

1. Die Bedienknöpfe auf ● 0 / Aus stellen und das Ventil an der Gasflasche schließen.
2. Das Gerät vorsichtig reinigen.
3. Im Freien an einer trockenen und gut belüfteten Stelle außerhalb der Reichweite von Kindern lagern.
4. Gerät abdecken.

OHNE angeschlossene Gasflasche:

5. Die Bedienknöpfe auf ● 0 / Aus stellen und das Ventil an der Gasflasche schließen.
6. Das Gerät vorsichtig reinigen.
7. Das Gerät kann an einer trockenen Stelle im Innenbereich gelagert werden (z.B. Garage oder Keller)
8. Die Gasflasche muss im Freien an einem trockenen und gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.
9. Gerät abdecken.

Wenn das Gerät nach der Lagerung wieder in Betrieb genommen werden soll, dieses auf Verstopfungen im Rohrbrenner kontrollieren.

⚠ VORSICHT ⚠

SPINNEN-/INSEKTENALARM
Wenn das Gerät sich nur schwer zünden lässt oder die Flamme schwach ist, die Lufttrichter und Rohrbrenner kontrollieren und reinigen.
Spinnen oder kleine Insekten sind dafür bekannt, Flammenrückschläge zu verursachen, indem sie in den Lufttrichtern oder Rohrbrennern des Gerätes Nester bauen oder Eier ablegen und dadurch den Gasstrom behindern.
Das zurückgehaltene Gas kann sich hinter dem Bedienfeld entzünden. Solche Flammenrückschläge können das Gerät beschädigen und schwere Verletzungen oder Tod verursachen. Um Flammenrückschläge zu verhindern und eine gute Leistung zu gewährleisten, sollte die Brenner- und Lufttrichtergruppe ausgebaut und gereinigt werden, wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt worden ist.

Fehlerbehebung

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Flammen an den Brennern sind gelb oder orange, und es riecht nach Gas	Die Rohrbrenner auf Spinnen und Insekten oder andere Hindernisse kontrollieren.	Die Brenner wie unter Reinigung und Pflege beschrieben reinigen.
Die Flamme ist niedrig, obwohl der Bedienknopf auf 🔥 / Hohe Temperatur steht, oder der Brenner zündet nicht.	Kontrollieren, ob die Gasflasche leer ist.	Eine volle Gasflasche installieren und auf Dichtheit prüfen.
	Kontrollieren, ob der Gasschlauch gebogen oder geknickt ist.	Den Gasschlauch begradigen.
Der Brenner zündet nicht automatisch in der Stellung ⚡ / Zünden und 🔥 / hohe Temperatur.	Kontrollieren, ob die Elektroden mit Grillrückständen verschmutzt sind.	Die Brenner wie unter Reinigung und Pflege beschrieben reinigen. Zusätzlich die Elektrodenspitze mit Alkohol reinigen.
Das Flammenbild der Brenner ist nicht homogen oder brennt nicht über die gesamte Länge des Brenners.	Sind die Brenner sauber?	Die Brenner wie unter Reinigung und Pflege beschrieben reinigen.

Reinigung und Wartung

ACHTUNG

Immer die Bedienknöpfe auf Aus stellen und das Ventil der Gasflasche schließen, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

Grillrost

1. Nach jeder Verwendung den Grillrost für ca. 15 Minuten abbrennen. Dadurch werden Speisereste auf ein Mindestmaß reduziert.
2. **Das Gerät vollständig abkühlen lassen.**
3. Hartnäckige Flecken mit mildem Seifenwasser oder einem nicht abrasiven Scheuermittel entfernen.
4. Anschließend mit frischem Wasser spülen und mit einem weichen, fusselfreien Tuch abtrocknen.

Brenner

1. Den Grillrost entfernen.
2. Die gesamte Außenfläche des Brenners abbürsten, um Speiserückstände und Schmutz zu entfernen.
3. Verstopfte Öffnungen mit einem Draht, z.B einer Büroklammer, vorsichtig reinigen.
4. Alle Brenner auf Beschädigungen, Korrosion oder vergrößerte Öffnungen kontrollieren. Falls Beschädigungen entdeckt werden, muss der Brenner ersetzt werden.

Fettschalen

1. Die Fettschale während des Betriebs nicht entnehmen.
2. **Das Gerät vollständig abkühlen lassen.**
3. Die Fettschale entleeren und reinigen, wenn sie bis zu 1/3 ihrer Höhe gefüllt ist.

Innen- und Außenteile

- Das Gerät häufig reinigen, vorzugsweise nach jeder Grillparty.
- Das Gerät sollte mindestens einmal im Jahr gereinigt werden.
- Halten Sie braune oder schwarze Fett- oder Rauchablagerungen nicht irrtümlich für Farbe. Innenteile von Gasgrills werden werkseitig nicht lackiert (und sollten nicht lackiert werden). Mit einer konzentrierten Lösung aus Spülmittel und Wasser oder einem Reinigungsmittel sowie einer Scheuerbürste die Innenseiten des Gerätedeckels und -bodens reinigen. Spülen und vollständig trocknen lassen. Keine ätzenden Geräte-/Ofenreiniger auf lackierte Oberflächen anwenden.
- **Grillfächen:** Wenn zur Reinigung der Grillflächen des Gerätes ein Borstenpinsel verwendet wird, vor dem Grillen darauf achten, dass keine ausgefallenen Borsten auf den Grillflächen verblieben sind. Es wird nicht empfohlen, die Grillflächen zu reinigen, während das Gerät erhitzt ist.
- **Kunststoffoberflächen:** Mit warmem Seifenwasser abwaschen und trockenwischen. Keine Zitronensäure, scheuernden Reinigungsmittel, Entfetter oder konzentrierten Reinigungsmittel für Kunststoffteile verwenden, weil die Teile dadurch beschädigt werden und/oder ausfallen können.
- **Porzellanoberflächen:** Aufgrund der glasartigen Zusammensetzung können die meisten Rückstände mit einer Natron-Wasser-Lösung oder einem speziellen Reinigungsmittel abgewischt werden. Für hartnäckige Flecken nicht abrasive Scheuermittel verwenden.
- **Lackierte Oberflächen:** Mit einem milden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser abwaschen. Mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen.
- **Edelstahloberflächen:** Um die hochwertige Erscheinigung des Gerätes zu schützen, nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser abwaschen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Eingebrannte Fettrückstände müssen möglicherweise mit Hilfe eines Scheuerschwammes beseitigt werden. Nur in Richtung der gebürsteten Oberfläche anwenden, um Beschädigungen zu vermeiden. Keine Scheuerschwämme auf bedruckten Bereichen verwenden.

Garantie

Dieser Artikel der Marke Tenneker wurde nach den modernsten Fertigungsmethoden hergestellt und unterliegt einer ständigen strengen Qualitätskontrolle.

Die HORNBACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim / Deutschland (nachfolgend Garantiegeber) garantiert entsprechend den nachfolgenden Bestimmungen für die Qualität der Tenneker Holzkohlegrills und Gasgrills.

1. Garantiezeit

Die Garantiezeit beträgt **10 Jahre**. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie zum Nachweis des Kaufdatums den Originalkassenbon oder die Originalrechnung gut auf.

2. Umfang der Garantie

Die Garantie gilt ausschließlich für Fabrikations- oder Materialfehler sowie die Durchrostung der Deckel und Feuerschüsseln.

Die Garantie gilt nicht für Mängel, die Folge sind von

- fehlerhafter Montage oder Anschluss
- unsachgemäßer Handhabung oder Benutzung
- unsachgemäßer oder unzureichender Wartung oder Reparaturen
- gewaltsamer Einwirkung
- Verwendung von nicht Original Ersatzteilen
- nicht bestimmungsgemäßem chemischen, elektrischen oder elektronischen Einfluss

Nicht von der Garantie abgedeckt sind des Weiteren Schäden an Verschleißteilen, die auf normalen Verschleiß zurückzuführen sind. Die Garantie umfasst auch keine Begleitschäden oder Folgeschäden.

3. Garantieleistungen

Während der Garantiezeit prüft der Garantiegeber den defekten Artikel, um festzustellen, ob ein Garantiefall vorliegt. Liegt ein Garantiefall vor, dann repariert der Garantiegeber den Artikel auf seine Kosten oder tauscht diesen auf seine Kosten aus. Sofern der Artikel zum Zeitpunkt des Garantiefalls nicht mehr lieferbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, den Artikel gegen ein ähnliches Produkt auszutauschen. Der ausgetauschte Artikel oder Teile davon gehen in das Eigentum des Garantiegebers über.

Die Garantieleistungen (Reparatur oder Austausch) verlängern die Garantiezeit nicht. Durch die Garantieleistungen entsteht auch keine neue Garantie.

4. Inanspruchnahme der Garantie

Für Garantieansprüche wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen HORNBACH-Markt. Diesen finden Sie unter www.hornbach.de. Oder schreiben Sie eine E-Mail an die Adresse "service@hornbach.com", um mit dem Garantiegeber Verbindung aufzunehmen.

Die Inanspruchnahme der Garantie kann nur bei Vorlage des Originalkassenbons oder der Originalrechnung erfolgen.

5. Gesetzliche Rechte

Ihre gesetzlichen Rechte aus Gewährleistung und Produkthaftung werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

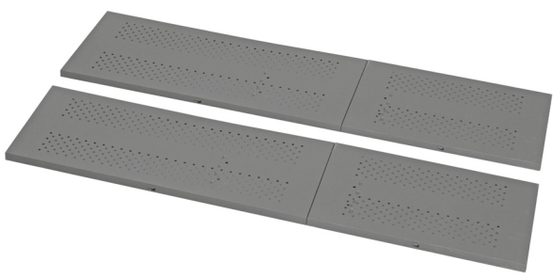
Technische Daten

Beschreibung	Gasgrill
Modell-Nr.	TG-5 50 mbar
Version	5587789 DE/AT 5588006 CH
Gesamtheizleistung	24,00 kW (1747 g/h)
Gasgruppe	I3B/P(50)
Gastyp	Butan, Propan oder deren Gemische
Gasdruck	50 mbar
Injektorgröße ø	5x 0,82 mm / Grill 1x 0,67 mm / Seitenbrenner 1x 0,83 mm / Rückbrenner
Bestimmungsländer	AT, CH, DE, SK, LU

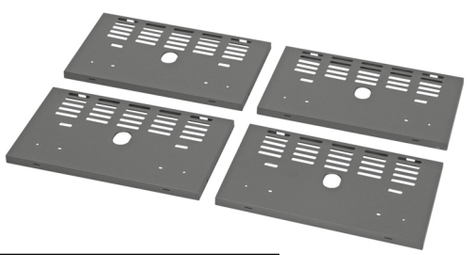
Bauteile

Gasgrill-Baugruppe 1x

Bodenplatte 1x

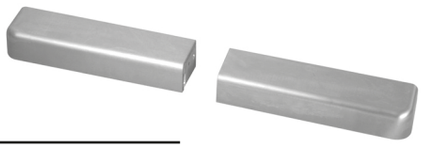


Rückwand 2x

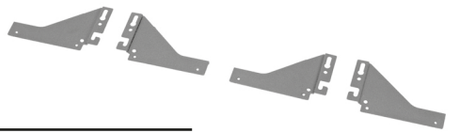


Seitenwand 4x

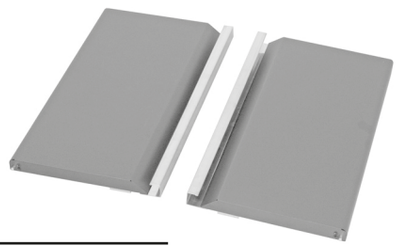
Rechte & linke Ablage 2x



Linkes & rechtes Eckteil 2x



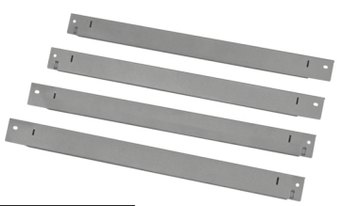
Ablagehalterung 2x



Linke & rechte Tür 2x

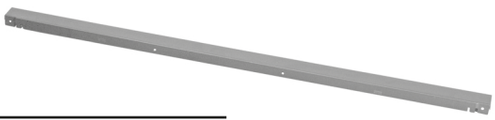
Schubladenblende 2x

Schubkasten 2x



Eckwinkel 4x

Korpusschiene 2x



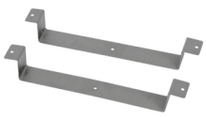
Türschiene 1x

Seitliche Schiene 2x

Schubladenschiene 4x

Flammenverteiler 4x

Fettklammer und -schale 2x

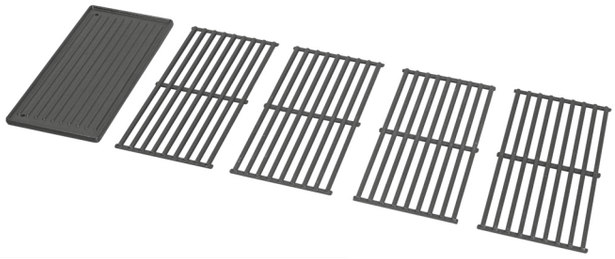


Gasflaschenauflage 2x

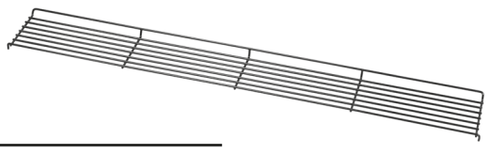
Lenkrolle 4x

Seitenbrennerrost 1x

Gasschlauchsystem 1x

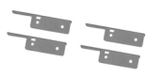


Grillrost 5x



Warmhalteaufsatz 1x

Drehspießgruppe 1x



Schubladenhalterung 4x

Türscharnier 4x

Drehspießhalterung 1x

Schubladenlasche 4x

Türclip 2x

Schraubensatz 1x

Montage

1

16x
Typ B

Bodenplatte 1x
Lenkrolle 4x
Schraube Typ B 16x

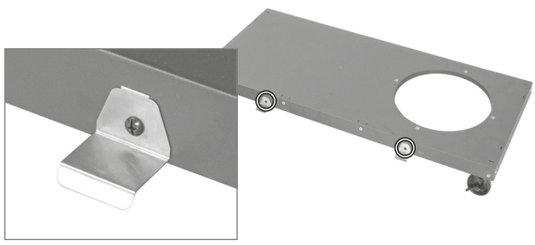
Die vier Lenkrollen mit 16 Schrauben Typ B an die Bodenplatte montieren.

2

2x
Typ A

Türclip 2x
Schraube Typ A 2x

Die zwei Türclips mit 2 Schrauben Typ A an der Vorderseite der Bodenplatte montieren.



3

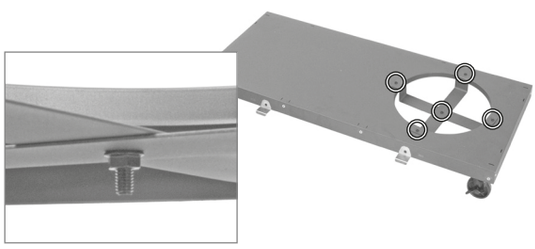
5x
Typ B

1x
Typ I

Gasflaschenauflage 2x
Schraube Typ B 5x
Mutter Typ I 1x

Die zwei Gasflaschenauflagen mit 4 Schrauben Typ B an die Bodenplatte montieren.

Die Gasflaschenauflagen mit 1 Schraube Typ B und 1 Mutter Typ I so zusammenschrauben, dass die Mutter nach unten zeigt.



4

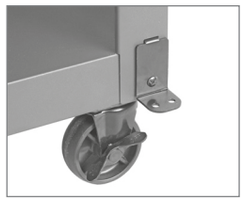
8x
Typ A

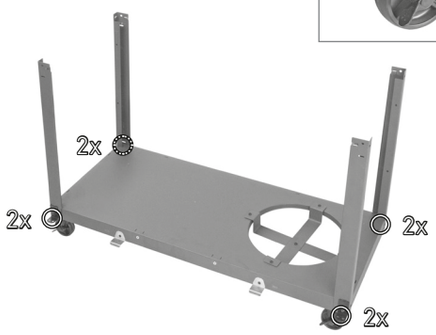
Eckwinkel 4x
Türscharnier 2x
Schraube Typ A 8x

Die vier Eckwinkel an die Bodenplatte montieren.

Die Eckwinkel ohne Nietmuttern auf der Rückseite montieren!

Die zwei Türscharniere an die Eckwinkel an der Vorderseite anbringen und die Eckwinkel mit 8 Schrauben Typ A befestigen.





5

2x
Typ A

Korpusschiene 2x
Schraube Typ A 2x

Die zwei Korpusschienen mit 2 Schrauben Typ A an die Bodenplatte montieren.

6

Rückwand 2x

Die zwei Rückwände in die Aussparungen der hinteren Eckwinkel mit der ebenen Oberfläche nach außen schieben, wobei die kleinere Rückwand auf die linke Seite gehört.

7

Seitenwand 4x
Schraube Typ A 8x

Die vier Seitenwände mit 8 Schrauben Typ A so an die Eckwinkel montieren, dass die ebene Oberfläche nach außen zeigt.

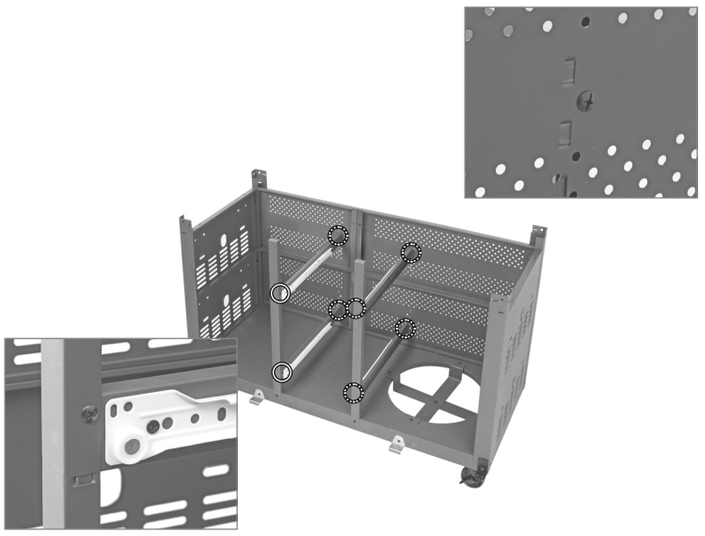
8x
Typ A

8

Schubladenschiene 4x
Schraube Typ A 8x

Die vier Schubladenschienen an die Korpusschienen montieren und deren Flansche in die Aussparungen an der Rückwand einschieben. Die Schubladenschienen mit 8 Schrauben Typ A befestigen.

8x
Typ A



9

Türschiene 1x

Die Flansche der Türschiene in die Aussparungen der Eckwinkel an der Vorderseite einschieben.

Die Korpusschienen mit 2 Schrauben Typ A an die Türschiene montieren.

2x
Typ A

10

Seitliche Schiene 2x

Die Flansche der zwei Seitenschienen in die Aussparungen der Eckwinkel einschieben.

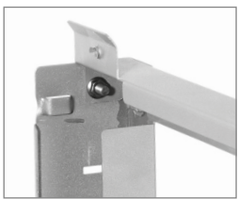
11

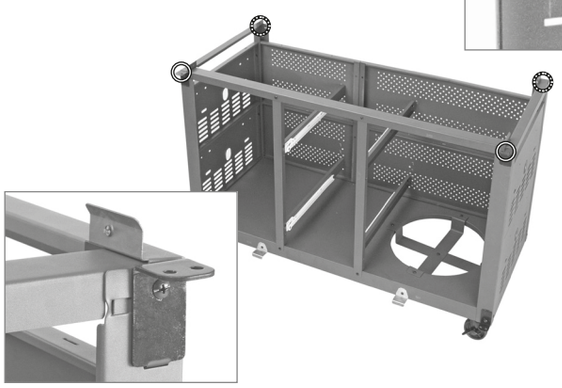
Türscharnier 2x
Schraube Typ A 4x
Mutter Typ E 2x

Die zwei Türscharniere an die Eckwinkel an der Vorderseite anbringen und die seitlichen Schienen mit 4 Schrauben Typ A und 2 Muttern Typ E an der Rückseite montieren.

4x
Typ A

2x
Typ E





2x 12

Schubladenblende 2x
Schubladenhalterung 4x
Schraube Typ A 8x

Die zwei Schubladenhalterungen mit 4 Schrauben Typ A an die Schubladenblende montieren.

8x
Typ A

2x

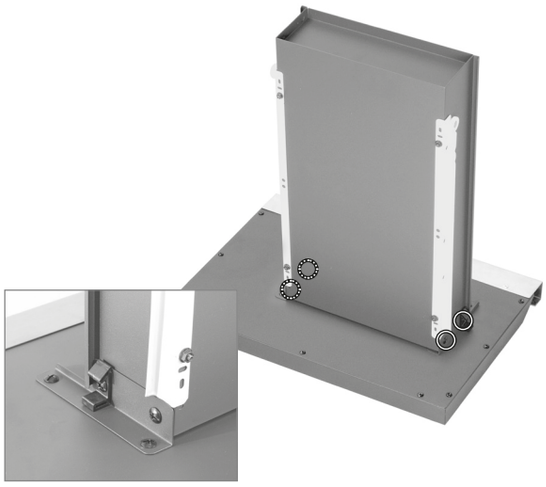
13

Schubkasten 2x
Schubladenlasche 4x
Schraube Typ A 8x

Den Schubkasten mit 4 Schrauben Typ A an die Schubladenhalterungen montieren.

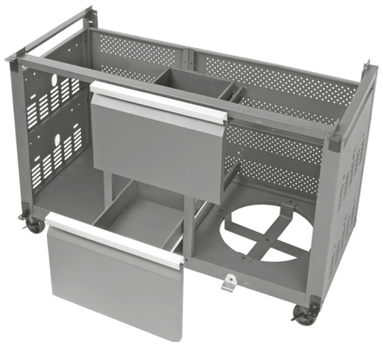
Die Schubladenlasche muss mit der oberen Schraube an beiden Seiten des Schubkastens montiert werden.

8x
Typ A



14

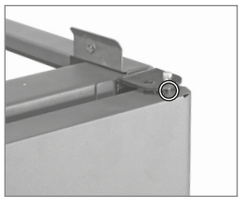
Die zwei Schubläden in die Schubladenschienen des Grillwagens einschieben.



15

Tür 2x

Zum Montieren der zwei Türen an den Grillwagen den unteren Stift der Tür in die äußere Bohrung des unteren Türscharniers einhängen. Den oberen Stift der Tür eindrücken und in die äußere Bohrung des oberen Türscharniers einschnappen lassen.



16

Gasgrill-Baugruppe 1x
Schraube Typ C 4x
Scheibe Typ H 4x

Die Gasgrill-Baugruppe mit 4 Schrauben Typ C und 4 Scheiben Typ H an den Grillwagen montieren.

4x
Typ C

4x
Typ H

17

Ablage rechts 1x
Ablagehalterung 2x
Schraube Typ A 5x

Die zwei Ablagehalterungen mit 5 Schrauben Typ A an die rechte Ablage montieren.

5x
Typ A

18

Rechtes Eckteil 1x
Schraube Typ A 4x

Das rechte Eckteil mit 4 Schrauben Typ A an die rechte Ablage montieren.

4x
Typ A

19

Ablage links 1x
Ablagehalterung 2x
Schraube Typ A 5x

Die zwei Ablagehalterungen mit 5 Schrauben Typ A an die linke Ablage montieren.

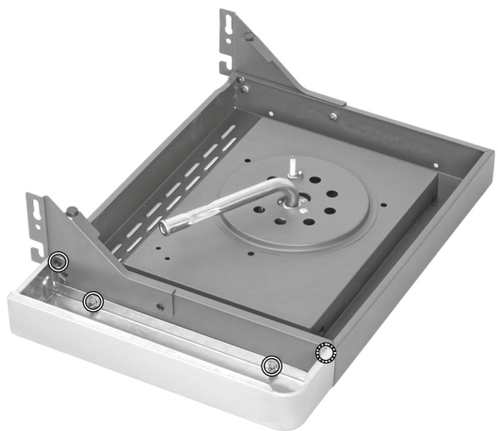
5x
Typ A

20

Linkes Eckteil 1x
Schraube Typ A 4x

Das linke Eckteil mit 4 Schrauben Typ A an die linke Ablage montieren.

4x
Typ A



21

Zum Montieren der zwei Ablagen an den Grillwagen die Schlüssellochöffnungen der Ablagehalterungen auf die unteren Befestigungsbolzen des Gasgrills schieben.

Die Ablagehalterungen müssen leicht nach außen gebogen werden, damit sie auf die Befestigungsbolzen geschoben werden können.

22

2x
Typ D

Schraube Typ D 2x

Zum Ausklappen der zwei Ablagen den Haken der Ablagehalterungen in die oberen Befestigungsbolzen des Gasgrills einhängen.

Die Ablagen können mit 2 Flügelschrauben Typ D im linken und rechten Eckteil arretiert werden.

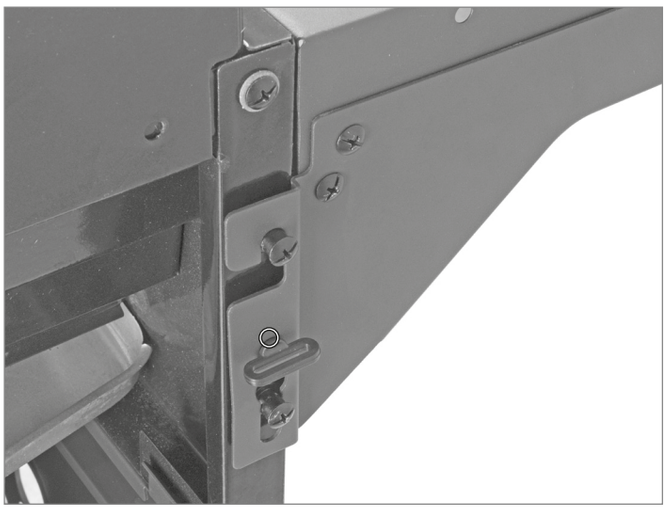
23

2x
Typ F

Stift Typ F 2x

Die 2 Stifte Typ F an die Ablagehalterungen an der Rückseite montieren.

Zum Absenken der Ablagen die 2 Flügelschrauben Typ D und die 2 Stifte Typ F entfernen.
Die Ablage anheben, bis der Haken aus den oberen Befestigungsbolzen entfernt werden kann, und die Ablage absenken.

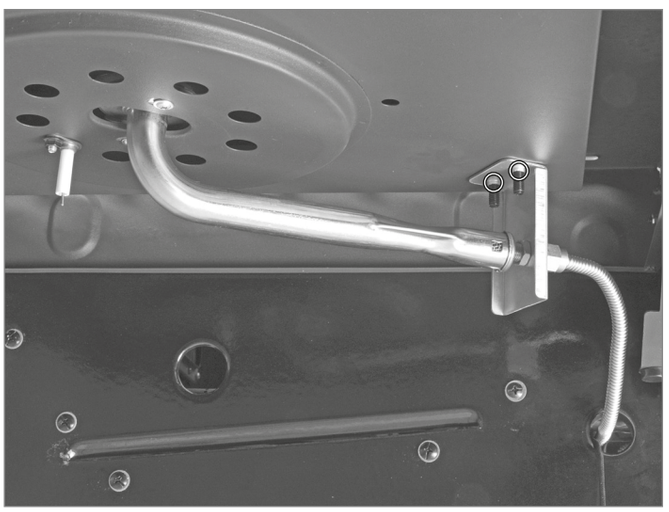


24

2x
Typ B

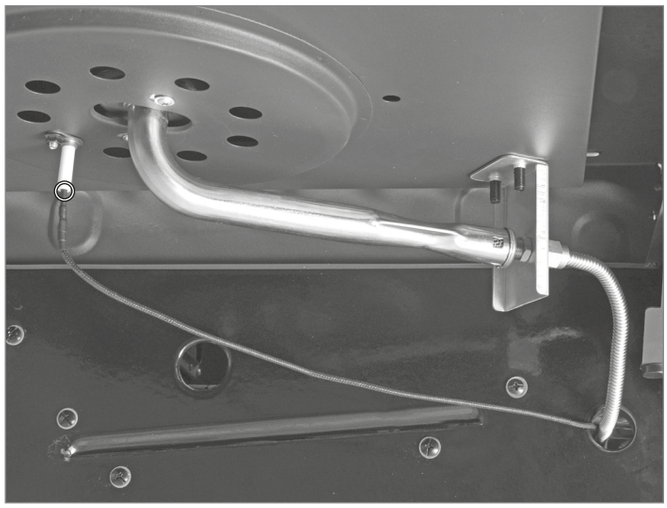
Schraube Typ B 2x

Die Gasschlauchhalterung mit 2 Schrauben Typ B an die linke Ablage montieren.



25

Das Zünderkabel des Gasgrills auf den Anschluss des Seitenbrenners aufstecken.

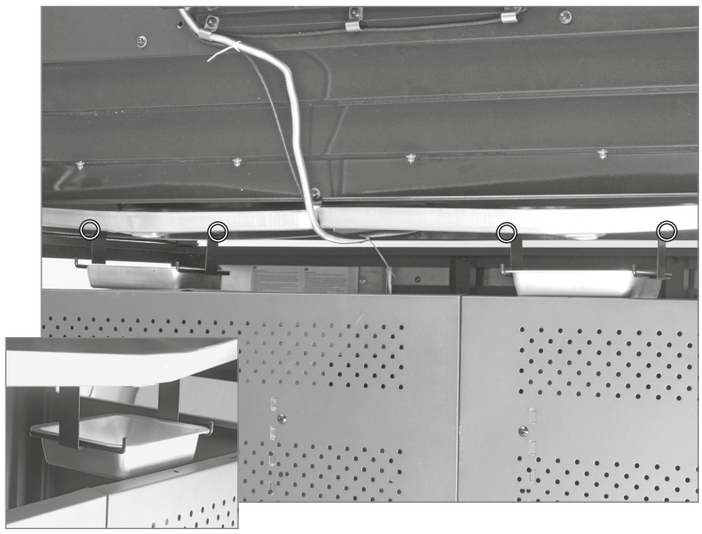


26

4x
Typ A

Fettklammer 2x
Fettschale 2x
Schraube Typ A 4x

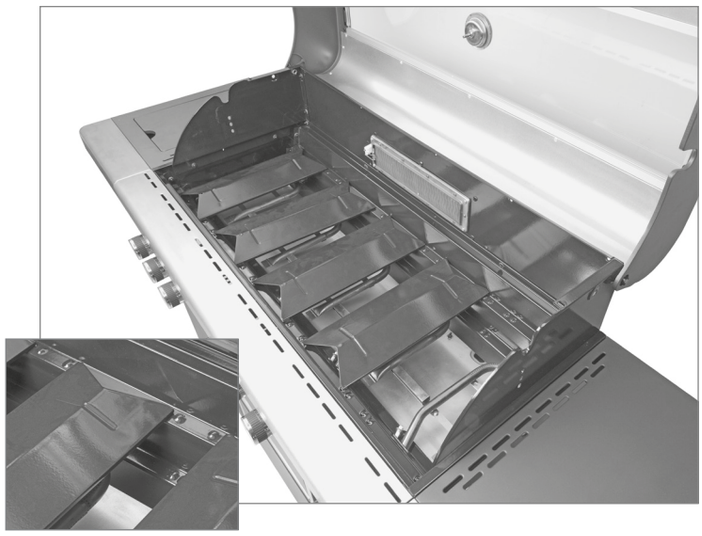
Die zwei Fettklammern mit 4 Schrauben Typ A an den Gasgrill montieren.
Die zwei Fettschalen in die Fettklammern einsetzen.



27

Flammenverteiler 4x

Den Deckel der Gasgrill-Baugruppe öffnen. Die vier Flammenverteiler so auf die Oberseite der Rohrbrenner setzen, dass sich die Ecken der Flammenverteiler zwischen den Ausprägungen des Gasgrills befinden.

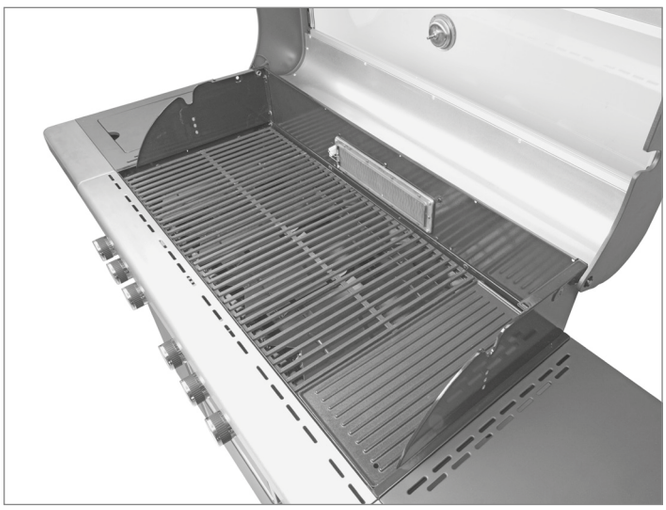


28

Grillrost 5x

Die 5 Grillroste wie abgebildet auf die Gasgrill-Baugruppe setzen.

Der Rohrbrenner ohne Flammenverteiler muss mit dem geschlossenen Grillrost abgedeckt werden.



29

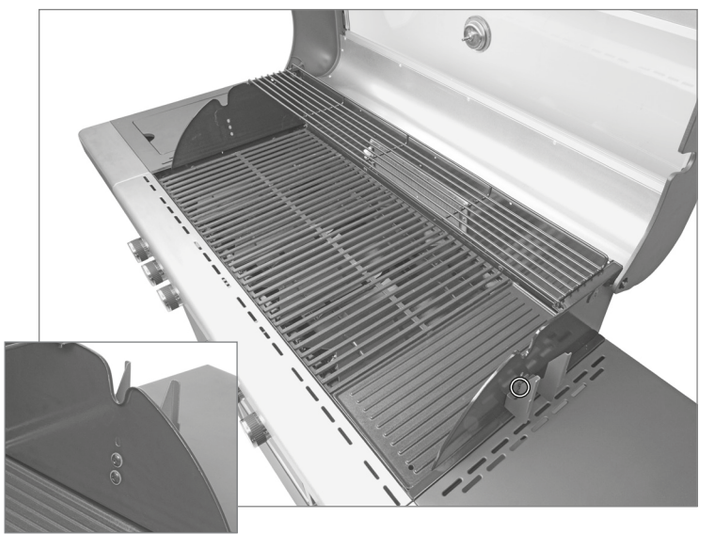
Warmhalteaufsatz 1x

Die Enden des Warmhalteaufsatzes in die Öffnungen an der Oberseite der Seitenwände einsetzen.

30

Drehspießhalterung 1x

Die Drehspießhalterung mit ihren Schrauben an die zwei unteren Bohrungen der rechten Seitenwand montieren.

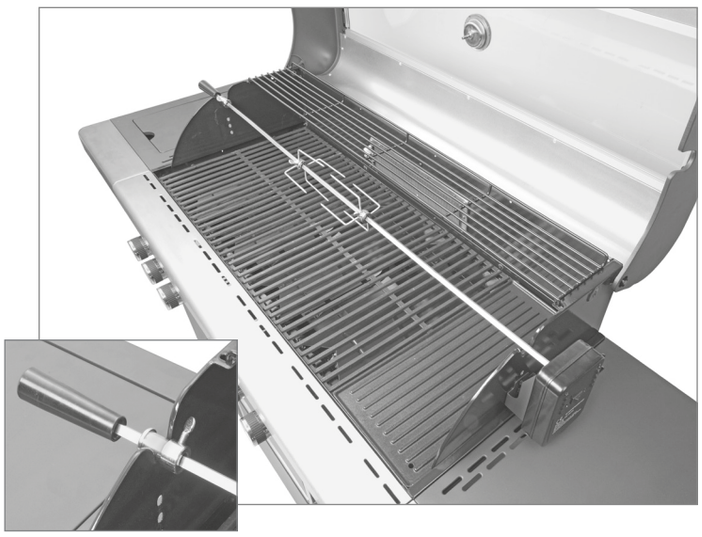


31

Drehspießgruppe 1x

2 Batterien Typ D in den Drehspießmotor einsetzen und diesen auf die Drehspießhalterung schieben.

Die 3 Spießelemente zusammenschrauben, auf den Handgriff schrauben, auf die Drehführung und die Spießklemmen schieben.

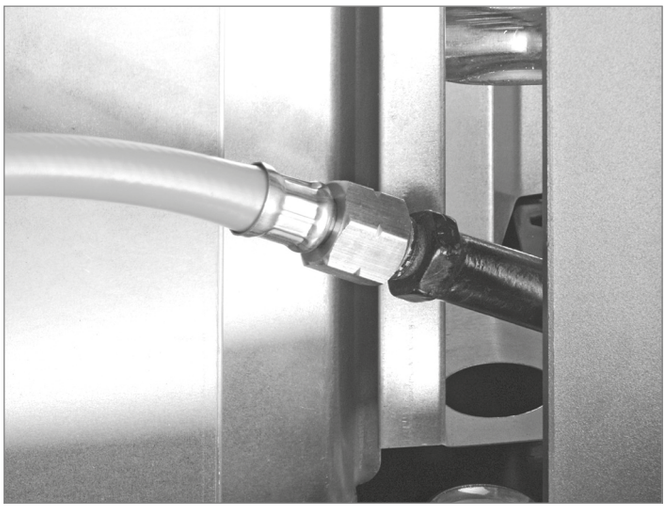


32

Gasschlauchsystem 1x

Das Gasschlauchsystem an den Gaseinlass des Gasgrills montieren.

Das Gasschlauchsystem kann sich in Ihrem Land vom abgebildeten System unterscheiden!



33A

FÜR 11-KG-GASFLASCHEN.

An der rechten Seite des Grillwagens den Gasschlauch durch die obere Bohrung der Seitenwand ziehen und den Druckregler anschließen.

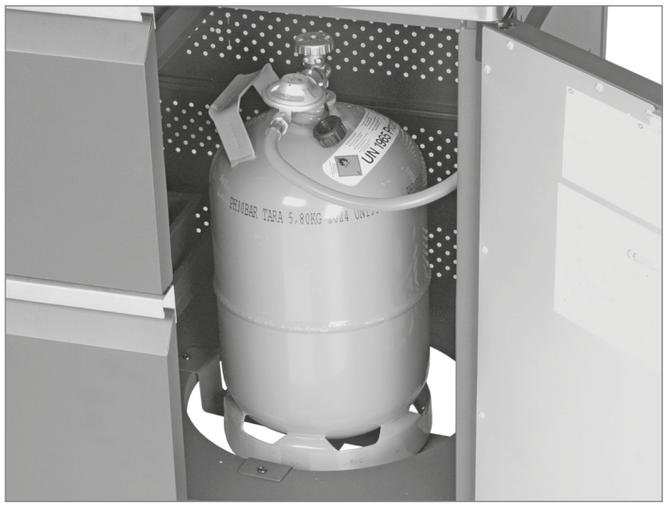
Das Gasschlauchsystem kann sich in Ihrem Land vom abgebildeten System unterscheiden!

33B

FÜR 5-KG-GASFLASCHEN.

Den Druckregler am Gasschlauch anschließen und die 5-kg-Gasflasche auf die Gasflaschenauflage im Grillwagen stellen.

Das Gasschlauchsystem kann sich in Ihrem Land vom abgebildeten System unterscheiden!



34

Sicherstellen, dass alle Bedienknöpfe des Gerätes in der ● 0 / Aus-Position sind!
Den Druckregler des Gasschlauchsystems am Ventil der Gasflasche anschließen.

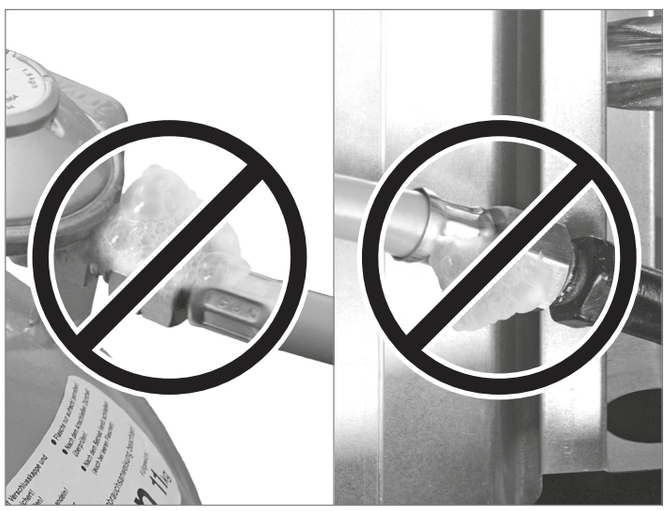
Die Gasflasche und das Gasschlauchsystem kann sich in Ihrem Land von den abgebildeten Produkten unterscheiden!

Die 11-kg-Gasflasche kann nicht im Gerät aufgestellt werden! 11-kg-Gasflaschen immer an der Seite oder hinter dem Gerät aufstellen.

35

Alle Verbindungen des Gasschlauchsystems mit einem Lecksuchspray auf Dichtheit prüfen.
Wenn sich Blasen bilden, das Gasflaschenventil sofort schließen, und das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

Das Gerät wie im Kapitel DICHTHEITSTEST beschrieben mindestens einmal im Jahr und immer wenn die Gasflasche versetzt, abgeklemmt oder ausgetauscht wird auf Dichtheit kontrollieren!



DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. **Éteindre le gaz au niveau de l'appareil.**
2. **Éteindre les flammes nues.**
3. **Ouvrir le couvercle.**
4. **Si l'odeur de gaz persiste, se tenir loin de l'appareil et appeler immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.**

Les fuites de gaz peuvent provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner de graves blessures corporelles, mortelles ou encore des dégâts matériels.

AVERTISSEMENT

1. **Ne pas stocker, ni utiliser de l'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil.**
2. **Une bouteille de gaz non connectée pour l'utilisation ne doit pas être stockée à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil.**

AVERTISSEMENT

Ne jamais tenter de réaliser soi-même des réparations sur les composants du gaz. Pour des réparations, veuillez contacter votre magasin local Hornbach ou votre revendeur de gaz.
Le non-respect de cet avertissement peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner de graves blessures corporelles, mortelles ou encore des dégâts matériels.

Merci !

Nous sommes convaincus que ce barbecue à gaz dépassera vos attentes et vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'utiliser.
Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil, les conserver pour vous y reporter ultérieurement et observer les consignes de sécurité.

Service

En cas de demandes de service ou de pièces détachées, veuillez contacter votre magasin local Hornbach ou adresser une e-mail à :

service@hornbach.com

Utilisation prévue

Cet appareil est un barbecue à gaz mobile destiné à une utilisation extérieure. Il est conçu pour faire griller, frire, rôtir et cuire des aliments dans des environnements privés.
L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
Toute autre utilisation ou modification apportée à l'appareil est considérée comme un usage non-conforme et est susceptible de donner lieu à des risques considérables.

Symboles

Avertissement de sécurité

2 personnes requises

Emplacement visible

Emplacement dissimulé

Table des matières

Utilisation prévue	24
Symboles	24
Outil requis & accessoires	24
Consignes de sécurité	25
Pièces	26
Boutons de commande	27
Allumer l'allumeur	27
Remplacement de la bouteille de gaz	28
Test de fuites	28
Information de la bouteille de gaz	28
Information du flexible à gaz & régulateur	28
Stocker l'appareil	29
Dépannage	29
Nettoyage et entretien	30
Garantie	31
Caractéristiques techniques	31
Composants	32
Assemblage	34

Outil requis & accessoires

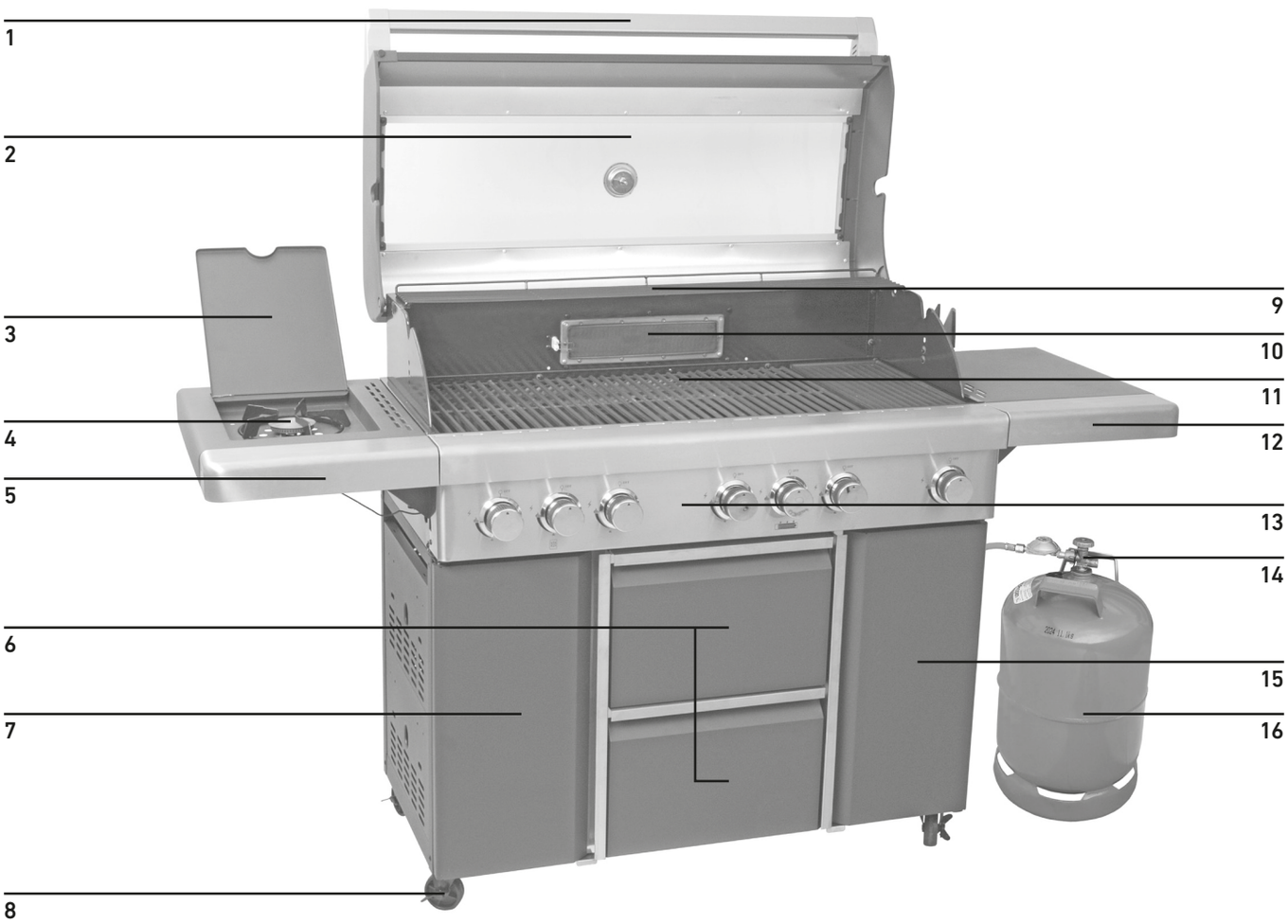
1x Spray de détection des fuites
1x visseuse Philips
1x clé de 17 mm

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Le non-respect des consignes de sécurité figurant dans le présent manuel peut provoquer de graves blessures corporelles, mortelles ou encore un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

- UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NE JAMAIS UTILISER Á L'INTÉRIEUR.
- Utiliser uniquement l'appareil dans une zone bien ventilée. Ne pas l'utiliser dans un garage, un auvent, un patio couvert ou sous une structure en surplomb quelle qu'elle soit.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
- AVERTISSEMENT : les pièces accessibles peuvent s'avérer brûlantes. Tenir à l'écart des enfants en bas âge.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé par des enfants.
- Ne pas stocker une bouteille de gaz de rechange ou déconnectée sous l'appareil ou à proximité de celui-ci.
- Un assemblage incorrect peut s'avérer dangereux. Veuillez suivre attentivement les instructions d'assemblage.
- Ne pas connecter l'appareil au réseau de gaz naturel (réseau de gaz de la ville) ! Les soupapes et les buses sont exclusivement conçues pour le gaz propane liquide.
- Le propane liquide n'est pas un gaz naturel. La transformation ou tentative d'utilisation du gaz naturel dans une unité de propane liquide ou de gaz liquide dans une unité de gaz naturel est dangereuse et annulera la garantie.
- Après une période de stockage et/ou de non-utilisation, l'appareil doit être contrôlé afin de déterminer la présence de fuites de gaz et d'obstructions du brûleur avant l'utilisation.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si une fuite de gaz est constatée.
- Éteindre l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après utilisation.
- Ne pas utiliser une flamme pour détecter les fuites de gaz.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matières inflammables pendant l'utilisation.
- Les matières combustibles ne doivent jamais se trouver à moins d'1,5 mètres à l'arrière ou sur les côtés de l'appareil.
- Maintenir la zone de cuisson (3 mètres autour de l'appareil) à l'écart des sources d'ignition telles que les témoins lumineux sur les chauffe-eau, les appareils électriques sous tension etc. et les vapeurs/liquides inflammables tels que l'essence, l'alcool etc.
- Ne pas placer un couvercle ou un objet inflammable quelconque sur ou dans la zone de rangement se trouvant sous l'appareil.
- Ne pas recouvrir les grilles avec une feuille d'aluminium ou autre matériau. Ceci bloquera la ventilation du brûleur et créera un état potentiellement dangereux entraînant des dégâts matériels et/ou des blessures corporelles.
- Prendre suffisamment de précautions lors de l'utilisation de l'appareil. Il sera brûlant pendant la cuisson ou le nettoyage et ne doit jamais être laissé sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Si les brûleurs s'éteignent pendant l'utilisation, éteindre toutes les soupapes de gaz. Ouvrir le couvercle et attendre cinq minutes avant de tenter de les rallumer. Suivre les instructions d'allumage.
- Ne jamais tenter d'allumer le brûleur lorsque le couvercle est fermé. Une accumulation de gaz non brûlé à l'intérieur de l'appareil fermé est dangereuse.
- Utiliser des ustensiles de barbecue à longs manches et des gants de cuisine pour éviter les brûlures et les éclaboussures. Utiliser des gants de protection lors de la manipulation de composants brûlants.
- Toujours éteindre le gaz au niveau de la bouteille de gaz et déconnecter le régulateur de pression avant de déplacer la bouteille de gaz de son position de marche spécifiée.
- Ne jamais mettre en service l'appareil lorsque la bouteille de gaz ne se trouve pas dans la bonne position indiquée.
- Tenir le cordon d'alimentation électrique, le flexible d'alimentation en gaz et en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- Ne pas utiliser l'appareil si toutes les pièces ne sont pas placées. L'appareil doit être correctement assemblé conformément aux instructions d'assemblage.
- Ne pas modifier l'appareil. Toute modification quelle qu'elle soit est formellement interdite. Les pièces scellées ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur. Ne pas désassembler les injecteurs.
- Ne pas utiliser de charbon, de briquettes céramiques ou des pierres de lave dans l'appareil.
- Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue ouvert, ni poser vos mains ou doigts sur le bord avant du boîtier.
- Maintenir les ouvertures d'aération exemptes de débris.
- Ne pas agrandir, ni obstruer les orifices des soupapes ou les ouvertures des brûleurs lors du nettoyage des soupapes ou des brûleurs.
- Vérifier régulièrement les flammes du brûleur.
- L'appareil doit être nettoyé à fond régulièrement.
- La charge maximum pour le brûleur latéral et les tablettes est 4,5 kg. Le ø du récipient de cuisson doit être compris entre 200 et 260 mm.
- Le récipient à graisse doit être installé avant chaque utilisation et nettoyé ensuite, mais ne pas retirer le récipient à graisse jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.
- Faire preuve d'une grande vigilance lors de l'ouverture du couvercle, étant donné qu'une vapeur brûlante est susceptible de s'échapper.
- Faire attention lorsque des enfants, des personnes âgées ou des animaux de compagnie se trouvent à proximité.
- Si vous constatez de la graisse ou autre matière brûlante s'écoulant de l'appareil sur le régulateur de pression, la soupape ou l'assemblage du flexible de gaz, fermer immédiatement la soupape de gaz au niveau du conteneur à gaz. Laisser refroidir l'appareil, déterminer la cause, y remédier, nettoyer et contrôler la soupape, le flexible et le régulateur et procéder à un test de fuites avant de continuer.
- Ne pas stocker d'objets ou de matériels dans la zone de rangement située sous l'appareil, cela bloquerait le débit d'air de combustion vers la partie inférieure du tableau de commande et du poêle.
- Ne pas déconnecter la bouteille de gaz, ni la remplacer dans un rayon de 3 mètres d'une flamme nue ou de toute autre source d'ignition.
- Utiliser uniquement le régulateur de pression et l'assemblage du flexible fourni avec l'appareil.
- Le flexible de l'assemblage du flexible de gaz ne doit pas être tordu et sa longueur ne doit pas dépasser 1,5 mètres.
- Utiliser uniquement des bouteilles de gaz d'un diamètre de 310 mm avec 5 kg de gaz propane liquide. Déposer la bouteille de gaz sous l'assemblage de barbecue à gaz.
- Ne pas tenter de déconnecter le régulateur de pression et l'assemblage du flexible ou toute installation de gaz pendant que l'appareil est en train de fonctionner ou est encore brûlant.
- Ne pas utiliser une bouteille de gaz endommagée. Une bouteille de gaz bosselée ou rouillée ou une bouteille de gaz ayant une soupape endommagée peut s'avérer dangereuse et doit être remplacée immédiatement par une nouvelle.
- Bien que la bouteille de gaz puisse s'avérer vide, du gaz peut encore être présent et la bouteille doit être transportée et stockée en conséquence.

Vue d'ensemble



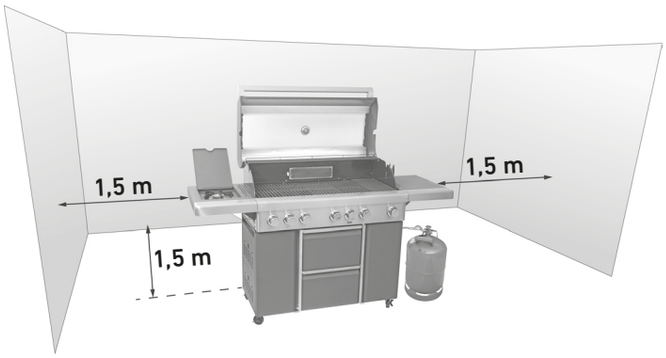
Pièces

1. Poignée
2. Couvercle isolé
3. Couvercle de brûleur latéral
4. Brûleur latéral
5. Tablette gauche
6. Tiroirs
7. Compartiment de rangement
8. Roulette
9. Grille-réchaud
10. Brûleur arrière
11. Grille de cuisson
12. Tablette droite
13. Tableau de commande
14. Soupape de la bouteille de gaz
15. Rangement de la bouteille de gaz
16. Bouteille de gaz

Faire griller

AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé avec un espace libre d'au moins 1,5 mètres sur tous les côtés ainsi qu'avec les matériaux combustibles et non combustibles.



AVERTISSEMENT

Suivre attentivement toutes les procédures de contrôle des fuites, figurant dans le présent manuel, avant la mise en service.

Boutons de commande

Chaque brûleur en tube est contrôlé par un bouton de commande. Chaque bouton de commande comporte un ▲ pour appliquer différents réglages :

Le réglage ⚡ / allumage se trouve sur les deux boutons de commande. Utiliser les boutons de commande pour allumer le barbecue avec l'allumeur électrique.
Une fois qu'un brûleur est allumé, la température peut être réglée si nécessaire en réglant le bouton de commande entre 🔥 / température élevée et 🔥 / basse température.

Avant la première cuisson, faire fonctionner l'appareil pendant environ 15 minutes sans aliments. Les pièces internes seront ainsi soumises à un nettoyage thermique et les odeurs seront éliminées de la grille de cuisson.

Allumer l'allumeur

L'appareil est doté d'un système d'allumeur électrique qui permet d'allumer en toute facilité le barbecue à gaz :

Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil pendant l'allumage.

Pour allumer le barbecue :

1. Régler tous les boutons de commande sur ● **0** / arrêt.
2. Ouvrir la soupape de gaz de la bouteille de gaz.
3. Pousser sur le bouton gauche et le tourner pour ⚡ / allumer et 🔥 / haute température. Le brûleur doit s'allumer automatiquement.
4. Allumer le brûleur droit en poussant sur le bouton et en le tournant pour ⚡ / allumer et 🔥 / haute température.

Si les brûleurs ne s'allument pas après le second essai, régler tous les boutons de commande sur ● **0** / arrêt et attendre 5 minutes. Répéter la procédure ci-dessus.

PRÉCAUTIONS

FEUX DE FRITURE

- **Enlever les feux de friture en fermant le couvercle peut s'avérer impossible. Les barbecues sont bien ventilés pour des raisons de sécurité.**
- **Ne pas utiliser d'eau sur un feu de friture. Des blessures corporelles sont susceptibles d'être causées. En cas de feu de friture persistant, éteindre les boutons de commande et la bouteille de gaz.**
- **Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de friture peut se produire, pouvant endommager le produit. Faire attention pendant le préchauffage ou lorsque des résidus alimentaires brûlent afin de s'assurer qu'un feu de friture ne prenne d'ampleur. Suivre les instructions sur le nettoyage général de l'appareil et nettoyer l'assemblage du brûleur afin de prévenir les feux de friture.**
- **Le meilleur moyen de prévenir les feux de friture est de nettoyer régulièrement l'appareil.**

Maintenance

Remplacement de la bouteille de gaz

Si la bouteille de gaz est vide et doit être remplacée ou qu'une bouteille de gaz pleine doit être réinstallée, s'assurer de bien suivre les présentes instructions :

- Ne pas utiliser une bouteille de gaz endommagée. Une bouteille de gaz bosselée ou rouillée ou une bouteille de gaz ayant une soupape endommagée peut s'avérer dangereuse et doit être remplacée immédiatement par une nouvelle.
- La bouteille de gaz peut être placé à l'intérieur de l'appareil si sa capacité n'est pas supérieure à 5 kg, mais elle doit être dans l'emplacement de bouteille de gaz du côté droite de la zone de rangement.
- S'assurer que le régulateur de pression est monté, le petit orifice de purge étant dirigé vers le bas, de sorte qu'il ne collecte pas d'eau. Cet orifice doit être exempt de saletés, de graisses, d'insectes etc.
- Le joint où le flexible est connecté à la bouteille de gaz doit être soumis à un test de fuites à chaque fois que la bouteille de gaz est remplacée ou reconnectée.

Information de la bouteille de gaz

- Le gaz propane liquide est un gaz à températures et pressions normales. Á l'intérieur de la bouteille de gaz, le gaz propane est un liquide. Á mesure que la pression est relâchée, le liquide s'évapore facilement et devient du gaz.
- Le gaz propane liquide dégage une odeur proche du gaz naturel. Vous devez connaître cette odeur.
- Le gaz propane liquide est plus lourd que l'air. Les fuites de gaz propane liquide peuvent survenir dans des zones basses et empêcher la dispersion.
- La bouteille de gaz doit être installée, transportée et stockée dans une position verticale et hors de portée des enfants. Les bouteilles de gaz ne doivent pas tomber ou être manipulées brutalement.
- Ne jamais stocker, ni transporter une bouteille de gaz où des températures peuvent atteindre 50° C, à savoir ne pas laisser la bouteille de gaz dans une voiture par une journée de chaleur.
- Traiter les bouteilles de gaz vides avec le même soin que lorsqu'elles sont pleines. Même lorsque la bouteille de gaz ne contient plus de liquide, il peut encore rester de la pression gazeuse dans la bouteille de gaz. Toujours fermer la soupape de la bouteille avant de débrancher.
- Si vous constatez, sentez ou entendez le sifflement de gaz qui s'échappe de la bouteille de gaz alors que sa soupape est bien fermée :
  1. S'éloigner de la bouteille de propane liquide.
  2. Ne pas tenter de résoudre le problème par soi-même.
  3. Appeler les pompiers.

Test de fuites

Procéder à un test de fuites sur l'appareil avant la première utilisation et à chaque fois que la bouteille de gaz est remplacée ou reconnectée :

1. Régler tous les boutons de commande sur ● 0 / arrêt.
2. S'assurer que le régulateur de pression est bien connecté à la bouteille de gaz et que le flexible de gaz est connecté bien serré à l'appareil et au régulateur de pression.
3. Ouvrir la soupape de gaz de la bouteille de gaz. Si vous constatez, sentez ou entendez le sifflement de gaz qui s'échappe de la bouteille de gaz, fermer immédiatement la soupape de gaz de la bouteille de gaz. Il y a une fuite importante au niveau du branchement. Contrôler tous les branchements avant de continuer.
4. Si vous ne voyez pas, ne sentez pas ou n'entendez pas de gaz qui s'échappe, appliquer le spray de détection des fuites sur tous les branchements du système de gaz.
5. Si des bulles « moussantes » apparaissent, c'est qu'il y a une fuite au niveau du branchement. Fermer immédiatement la soupape du gaz de la bouteille de gaz et contrôler le serrage de ce branchement. Répéter la procédure ci-dessus.
   Si la fuite ne peut pas être interrompue, ne pas essayer de réparer. Aller au magasin Hornbach et demander de l'aide.
6. Si aucune bulle n'apparaît, le système de gaz est opérationnel. S'assurer de toujours fermer la soupape de gaz de la bouteille de gaz après chaque utilisation ou test de fuites.

Information du flexible à gaz & régulateur

Avant chaque utilisation, vérifier si les flexibles sont coupés ou usés. S'assurer qu'ils ne sont pas tordus ou pliés. S'assurer que le flexible n'entre pas en contact avec une surface chaude pendant l'utilisation de l'appareil. Remplacer immédiatement les flexibles endommagés.

AVERTISSEMENT

Il est recommandé de remplacer le régulateur de pression et l'assemblage du flexible tous les 5 ans. Dans certains pays, il est prévu que le régulateur de pression et l'assemblage du flexible doivent être remplacés en moins de 5 ans. Ces réglementations nationales prévalent.

Contacter votre magasin Hornbach pour le remplacement du régulateur de pression et de l'assemblage du flexible.

- Utiliser uniquement des assemblages de flexibles certifiés EN et des régulateurs de pression avec cet appareil. La longueur ne doit pas dépasser 1,5 mètres.
- Si le régulateur de pression n'est pas fourni avec l'appareil, utiliser uniquement des régulateurs de pression certifiés qui respectent la norme EN 12864 (débit de max. 1,5 kg/h) et qui sont homologués pour votre pays et le gaz indiqué dans les caractéristiques techniques.

Stocker l'appareil

Si l'appareil doit être stocké pendant une durée prolongée (par exemple, durant l'hiver) :

AVEC la bouteille de gaz fixée :

1. Régler les boutons de commande sur ● 0 / Arrêt et fermer la soupape au niveau de la bouteille de gaz.
2. Nettoyer l'appareil avec précaution.
3. Stocker à l'extérieur, dans un endroit sec et bien ventilé et hors de portée des enfants.
4. Recouvrir l'appareil.

SANS la bouteille de gaz fixée :

5. Régler les boutons de commande sur ● 0 / Arrêt et fermer la soupape au niveau de la bouteille de gaz.
6. Nettoyer l'appareil avec précaution.
7. L'appareil peut être stocké dans un endroit sec à l'intérieur (par exemple, dans un garage ou une cave)
8. La bouteille de gaz doit être stockée à l'extérieur, dans un endroit sec et bien ventilé et hors de portée des enfants.
9. Recouvrir l'appareil.

Lors du retrait de l'appareil, vérifier la présence d'obstructions des brûleurs en tube.

⚠ PRÉCAUTIONS ⚠

ALERTE ARAIGNÉES/INSECTES

Si l'appareil a du mal à s'allumer ou que la flamme est faible, contrôler et nettoyer les venturis et les brûleurs en tube.

Les araignées ou les petits insectes sont connus pour créer des problèmes de retour de flamme en construisant des nids et en pondant des oeufs dans le venturi de l'appareil ou du brûleur en tube, bouchant ainsi l'écoulement de gaz.

Le gaz d'appoint peut s'allumer derrière le tableau de commande. Ce retour de flamme peut endommager l'appareil et causer des blessures graves, voire mortelles. Pour prévenir les retours de flamme et garantir une bonne performance, l'assemblage du tube du brûleur et du venturi doit être retiré et nettoyé lorsque l'appareil n'a pas fonctionné pendant une période prolongée.

Résolution des problèmes

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Des flammes sur les brûleurs brûlent avec une couleur jaune ou orange, associées à l'odeur du gaz	Vérifier la présence d'araignées et d'insectes ou autres obstructions dans les brûleurs en tube.	Nettoyer les brûleurs conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien.
La flamme est faible lorsque le bouton de commande se trouve sur le réglage / température élevée ou que le brûleur ne s'allume pas.	Vérifier si la bouteille de gaz est vide.	Installer une bouteille de gaz pleine et vérifier la présence de fuites.
	Vérifier si le flexible du gaz est tordu ou plié.	Redresser le flexible du gaz.
Le brûleur ne s'allume pas automatiquement en le réglant sur / allumer et / haute température.	Vérifier si les électrodes sont recouvertes de résidus de cuisson.	Nettoyer les brûleurs conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien. Nettoyer également la pointe de l'électrode avec de l'alcool.
Les flammes présentes sur les brûleurs ne sont pas homogènes ou ne s'étendent sur toute la longueur du brûleur.	Les brûleurs sont-ils propres ?	Nettoyer les brûleurs conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT

Toujours régler les boutons de commande sur la position Arrêt et fermer la soupape de la bouteille de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
S'assurer que l'appareil a refroidi.

Grille de cuisson

1. Brûler la grille de cuisson après chaque utilisation pendant env. 15 minutes. Cela réduira les résidus alimentaires à un minimum.
2. **Attendre que l'appareil ait complètement refroidi.**
3. Retirer les taches récalcitrantes avec une eau légèrement savonneuse ou une poudre à récurer non-abrasive.
4. Rincer ensuite à l'eau fraîche et sécher avec un chiffon doux non pelucheux.

Brûleurs

1. Retirer la grille de cuisson.
2. Brosser toute la surface extérieure du brûleur pour retirer les résidus alimentaires et les saletés.
3. Nettoyer avec soin toute ouverture obstruée à l'aide d'un élément métallique tel qu'un trombone.
4. Vérifier la présence de dommages, de corrosion ou de trous agrandis sur chaque brûleur. Si un dommage est constaté, il convient de remplacer le brûleur.

Coupes de graisse

1. Ne pas retirer la coupe de graisse pendant l'utilisation.
2. **Attendre que l'appareil ait complètement refroidi.**
3. Vider et nettoyer la coupe de graisse si elle est remplie à max. 1/3 de sa hauteur.

Intérieur et extérieur de l'appareil

- Nettoyer souvent l'appareil, de préférence après chaque emploi.
- L'appareil doit être nettoyé au moins une fois par an.
- Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Les intérieurs des barbecues à gaz ne sont pas peints en usine (et ne doivent jamais être peints). Appliquer une solution forte de détergent et d'eau ou utiliser un produit d'entretien pour les appareils avec une brosse à récurer sur les intérieurs du couvercle et de la partie inférieure de l'appareil. Rincer et laisser sécher entièrement à l'air. Ne pas appliquer de produit d'entretien caustique pour les appareils/fours sur les surfaces peintes.
- **Surfaces de cuisson :** si une brosse à poils souples est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson de l'appareil, s'assurer qu'aucun poil en vrac ne demeure sur les surfaces de cuisson avant de faire les grillades. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson tant que l'appareil est brûlant.
- **Surfaces plastiques :** laver avec de l'eau savonneuse chaude et essuyer. Ne pas utiliser de citrisol, de produits d'entretien abrasifs, de dégraissants, ni de produit d'entretien concentré pour les appareils sur les pièces plastiques, étant donné que ceci pourrait causer des dommages et/ou une défaillance des pièces.
- **Surfaces en porcelaine :** en raison de la composition qui a l'apparence du verre, la plupart des résidus peuvent être éliminés à l'aide de bicarbonate de sodium/d'une solution aqueuse ou d'un produit d'entretien spécialement formulé. Utiliser de la poudre à récurer non-abrasive pour les taches rebelles.
- **Surfaces peintes :** laver à l'aide d'un détergent doux ou d'un produit d'entretien non-abrasif et d'eau savonneuse chaude. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux non-abrasif.
- **Surfaces en acier inoxydable :** pour conserver l'apparence haut de gamme de votre appareil, laver à l'aide d'un détergent doux et d'eau savonneuse chaude et essuyer à l'aide d'un chiffon doux après chaque utilisation. Des dépôts de graisse cuits peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage plastique abrasif. Utiliser uniquement en direction du fini brossé pour éviter les dommages. Ne pas utiliser de tampon abrasif sur les zones ayant des graphiques.

Garantie

Cet article Tenneker a été produit conformément aux dernières méthodes de production et est soumis à une assurance qualité stricte et permanente.

HORNBACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim/Allemagne (désigné ci-après Émetteur) garantit la qualité des barbecues à charbon et à gaz Tenneker conformément aux modalités et conditions suivantes.

1. Période de garantie

La période de garantie est de **10 ans**. La période de garantie commence à la date d'achat. Veuillez conserver le reçu original ou la facture originale pour vérifier la date d'achat.

2. Étendue de la garantie

La garantie s'applique exclusivement aux défauts de production et de matériel ainsi qu'aux couvercles et vasques à feu rouillés.

La garantie ne s'appliquera pas aux défauts résultant

- d'un assemblage ou d'un branchement incorrect
- d'une manipulation ou d'une utilisation incorrecte
- d'une maintenance ou de réparations incorrectes ou insuffisantes
- de violents dommages
- d'une utilisation de pièces détachées qui ne sont pas des pièces authentiques
- d'influences chimiques, électriques ou électroniques imprévues

De plus, la garantie n'inclura pas les dommages causés aux pièces d'usure suite à l'usure normale. La garantie exclura également les dommages associés ou consécutifs.

3. Services de garantie

Pendant la période de garantie, l'émetteur testera l'article défectueux afin de déterminer s'il remplit ou non les conditions de la garantie. Dans le cas où l'article remplit les conditions de la garantie, l'émetteur réparera l'article ou le remplacera gracieusement. Si l'article n'est plus disponible pour livraison à la date du cas de garantie, l'émetteur sera autorisé à remplacer l'article par un produit similaire. L'émetteur deviendra propriétaire de l'article remplacé ou des pièces de ce dernier.

Les services de garantie (réparations ou remplacements) n'étendront pas la période de garantie. Par ailleurs, la période de garantie ne commencera pas au moment de la fourniture des services de garantie.

4. Recours à la garantie

Veuillez contacter le magasin HORNBACH-Baumarkt le plus proche pour demander la garantie. Recherchez le magasin le proche de chez vous sur le site www.hornbach.de ou utilisez l'adresse e-mail suivante
"service@hornbach.com" pour contacter l'émetteur.

Les recours à la garantie seront acceptés sur présentation du reçu original ou de la facture originale uniquement.

5. Droits légaux

La garantie ne limite vos droits légaux concernant la garantie et la responsabilité du fait du produit.

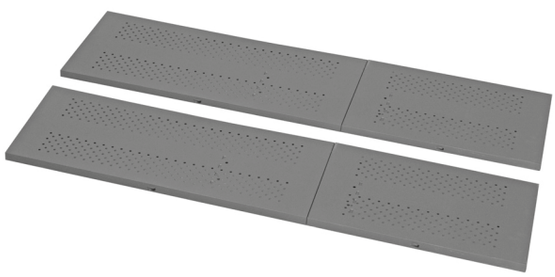
Caractéristiques techniques

Description	Barbecue à gaz
Modèle n°	TG-5 50 mbar
Version	5587789 DE/AT 5588006 CH
Rendement calorifique total	24,00 kW (1747 g/h)
Catégorie de gaz	I3B/P(50)
Type de gaz	Butane, propane ou leurs mélanges
Pression gazeuse	50 mbar
Taille d'injecteur ø	5x 0,82 mm / barbecue 1x 0,67 mm / brûleur latéral 1x 0,83 mm / brûleur arrière
Pays de destination	AT, CH, DE, SK, LU

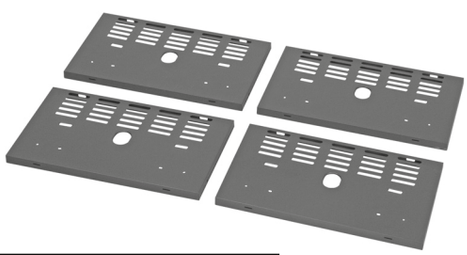
Composants

Assemblage du barbecue à gaz 1x

Tablette inférieure 1x

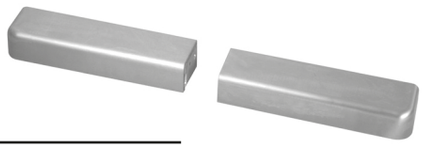


Panneau arrière 2x

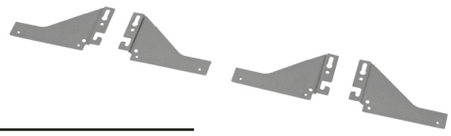


Panneau latéral 4x

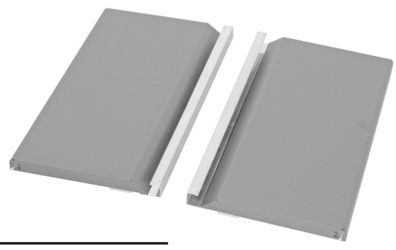
Tablette gauche & droite 2x



Coin gauche & droit 2x



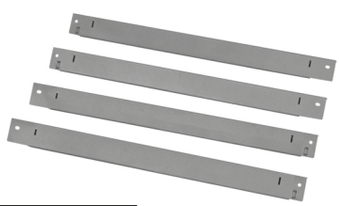
Support de tablette 2x



Porte gauche & droite 2x

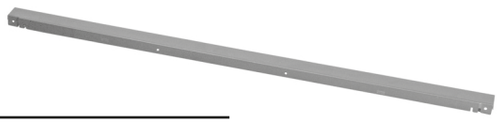
Tiroir avant 2x

Assemblage de tiroir 2x



Renfort d'angle 4x

Entretoise de tiroir 2x



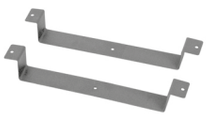
Entretoise de porte 1x

Renfort latéral 2x

Rail de tiroir 4x

Tentes de chaleur 4x

Raccord de graisse & coupe 2x

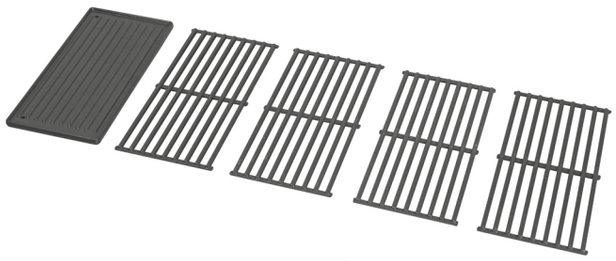


Emplacement de bouteille de gaz 2x

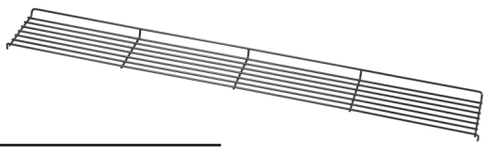
Roulette 4x

Grille du brûleur latéral 1x

Assemblage du tuyau de gaz 1x

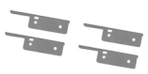


Grille de cuisson 5x



Grille-réchaud 1x

Assemblage de rôtissoire 1x



Support de tiroir 4x

Charnière de porte 4x

Support de rôtissoire 1x

Agrafe de tiroir 4x

Agrafe de porte 2x

Kit de vis 1x

Assemblage

1

16x
Type B

Tablette inférieure 1x
Roulette 4x
Vis de type B 16x

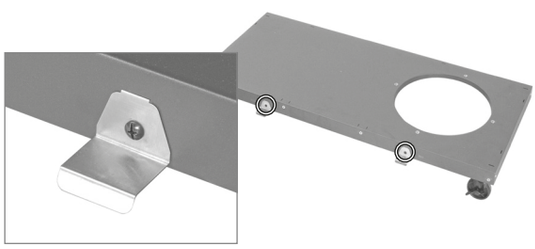
Fixer les quatre roulettes sur la tablette de fond en utilisant 16 vis de type B.

2

2x
Type A

Agrafe de porte 2x
Type de vis A 2x

Fixer les deux agrafes de porte sur la partie avant de tablette de fond en utilisant 2 vis de type A.



3

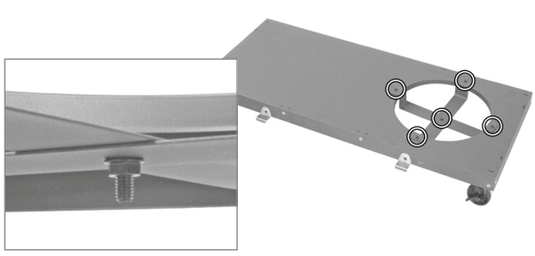
5x
Type B

1x
Type I

Emplacement de bouteille de gaz 2x
Vis de type B 5x
Type d'écrou I 1x

Fixer les deux emplacements de bouteille de gaz sur la tablette de fond en utilisant 4 vis de type B.

Visser les emplacements de bouteille de gaz les uns avec les autres en utilisant 1 vis de type B et 1 rainure de type I de telle manière que les faces des écrous soient orientées vers le bas.



4

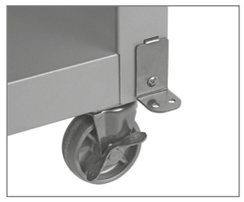
8x
Type A

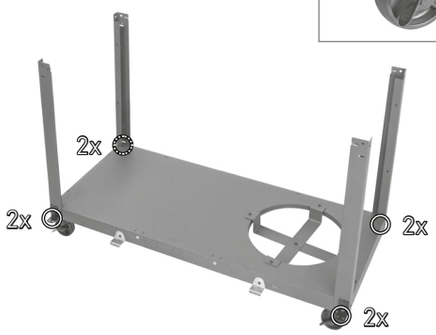
Renfort d'angle 4x
Charnière de porte 2x
Type de vis A 8x

Fixer les quatre renforts d'angle sur la tablette de fond.

Monter les renforts d'angle sans écrous prisonniers à l'arrière !

Fixer les deux charnières de porte sur les renforts d'angle à l'avant et serrer les renforts d'angle en utilisant 8 vis de type A.





5

2x
Type A

Entretoise de tiroir 2x
Type de vis A 2x

Fixer les deux entretoises de tiroir sur la tablette de fond en utilisant 2 vis de type A.

6

Panneau arrière 2x

Glisser les deux panneaux arrière dans les fentes dans les renforts de coin arrière avec la surface plane orientée vers l'extérieure et le panneau le plus petit du côté droit.

7

Panneau latéral 4x
Type de vis A 8x

Fixer les quatre panneaux latéraux sur les renforts d'angle avec la surface plane orientée vers l'extérieur en utilisant 8 vis de type A.

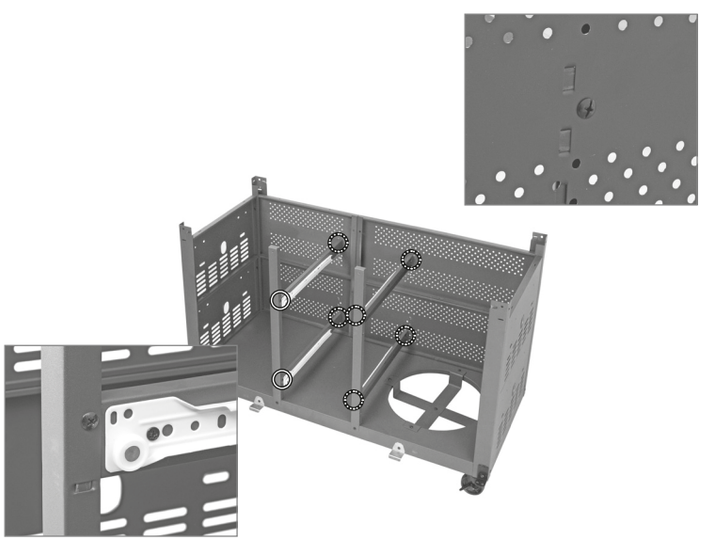
8x
Type A

8

Rail de tiroir 4x
Type de vis A 8x

Fixer les quatre rail de tiroir sur les entretoises de tiroir et glisser leur bride dans les poches sur le panneau arrière. Fixer les rails de tiroir en utilisant 8 vis de type A.

8x
Type A



9

Entretoise de porte 1x

Glisser les brides du renfort latéral dans les poches des renforts d'angle à l'avant.

Fixer les entretoises de tiroir sur l'entretoise de porte en utilisant 2 vis de type A.

2x
Type A

10

Renfort latéral 2x

Glisser les brides des deux entretoises latérales dans les poches des renforts d'angle.

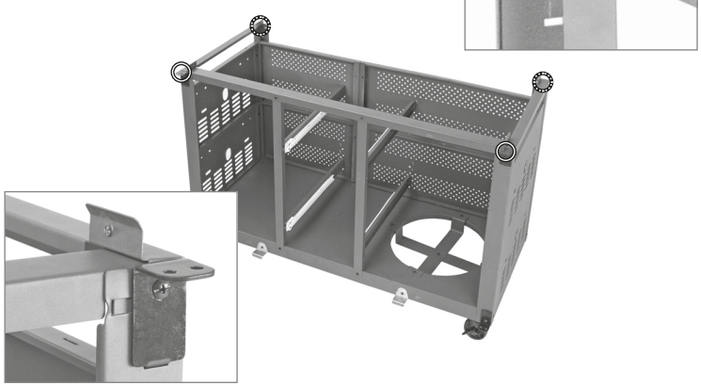
11

Charnière de porte 2x
Type de vis A 4x
Type d'écrou E 2x

Fixer les deux charnières de porte sur les renforts d'angle à l'avant et serrer les renforts latéraux en utilisant 4 vis de type A et 2 écrous de type E à l'arrière.

4x
Type A

2x
Type E



2x

12

Tiroir avant 2x
Support de tiroir 4x
Type de vis A 8x

Fixer les deux supports de tiroir sur la façade de tiroir en utilisant 4 vis de type A.

8x
Type A

2x

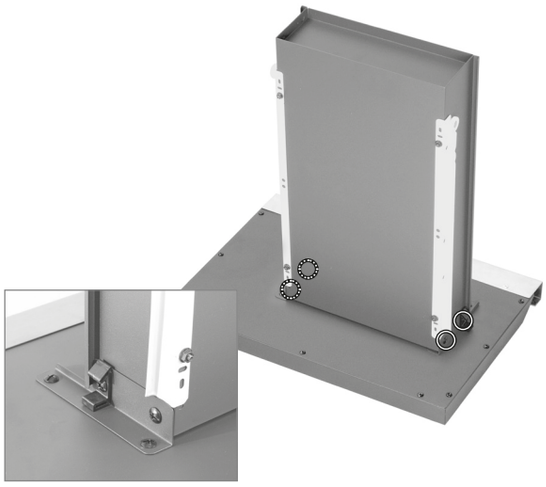
13

Assemblage de tiroir 2x
Agrafe de tiroir 4x
Type de vis A 8x

Fixer l'assemblage de tiroir sur les sur les supports de tiroir en utilisant 4 vis de type A.

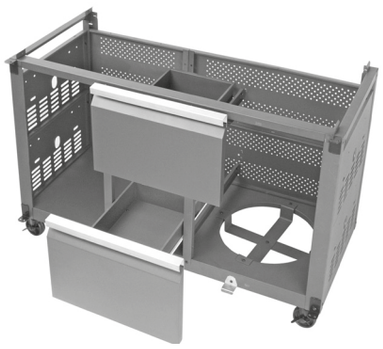
L'agrafe de tiroir doit être montée avec la vis supérieure sur les deux côtés de l'assemblage de tiroir.

8x
Type A



14

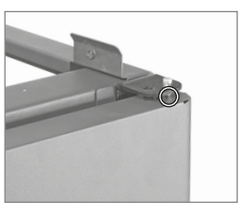
Glisser les deux tiroirs dans les rails de tiroir sur le chariot.



15

Porte 2x

Fixer les deux portes sur le chariot en entrant la goupille inférieure de la porte dans le trou extérieur de la charnière de porte inférieure. Pousser la goupille supérieure de la porte et la libérer sur le trou extérieur de la charnière de porte supérieure.



16

Assemblage du barbecue à gaz 1x
Vis de type C 4x
Rondelle de type H 4x

Fixer l'assemblage du barbecue à gaz sur le chariot en utilisant 4 vis de type C et 4 rondelles de type H.

4x Type C

4x Type H

17

Tablette droite 1x
Support de tablette 2x
Type de vis A 5x

Fixer les deux supports de tablette droite en utilisant 5 vis de type A.

5x Type A

18

Angle droit 1x
Type de vis A 4x

Fixer le coin droit sur la tablette droite en utilisant 4 vis de type A.

4x Type A

19

Tablette gauche 1x
Support de tablette 2x
Type de vis A 5x

Fixer les deux supports de la tablette gauche en utilisant 5 vis de type A.

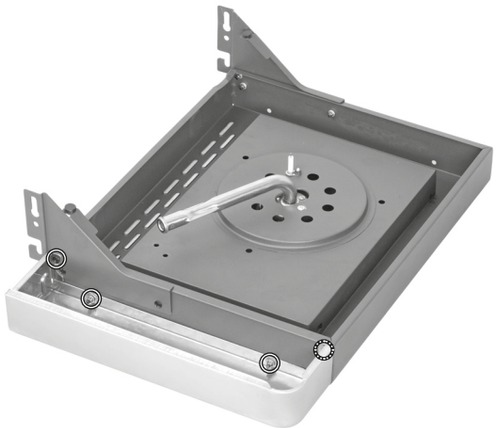
5x
Type A

20

Angle gauche 1x
Type de vis A 4x

Fixer le coin gauche sur la tablette gauche en utilisant 4 vis de type A.

4x
Type A



21

Fixer deux tablettes sur le chariot en glissant les orifices des supports de tablette sur les boulons de montage inférieurs de l'assemblage de barbecue à gaz.

Les supports de tablette doivent être courbés légèrement vers l'extérieur pour les glisser sur les boulons de montage.

22

2x
Type D

Vis de type D 2x

Soulever les deux tablettes en entrant le crochet des supports de tablette sur les boulons de montage supérieurs de l'assemblage du barbecue à gaz.

Les tablettes peuvent être maintenues en place en utilisant 2 vis papillon de type D dans les coins gauche et droit.

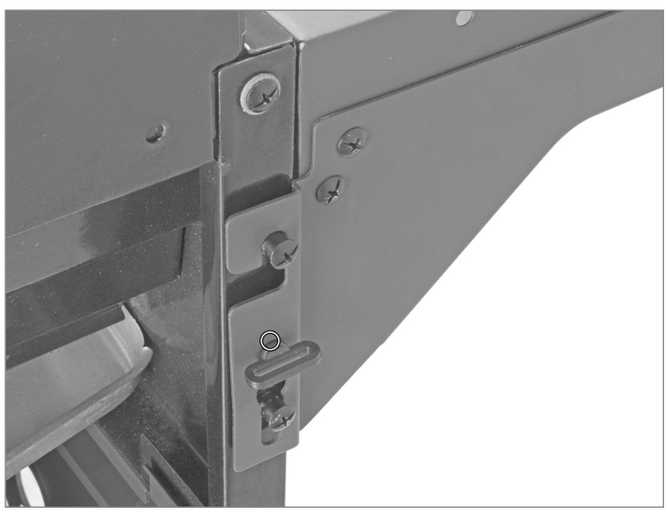
23

2x
Type F

Goupille type F 2x

Installer les 2 goupilles de type F sur les supports de tablette à l'arrière.

Si les tablettes doivent être abaissées, retirer les deux vis papillon de type D et les 2 goupilles de type F. Soulever la tablette jusqu'à ce que le crochet puisse être retiré des boulons de montage supérieurs et abaisser la tablette.

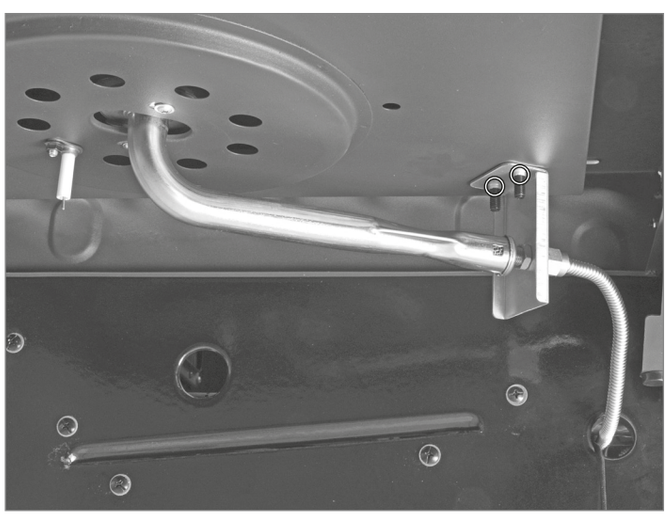


24

2x
Type B

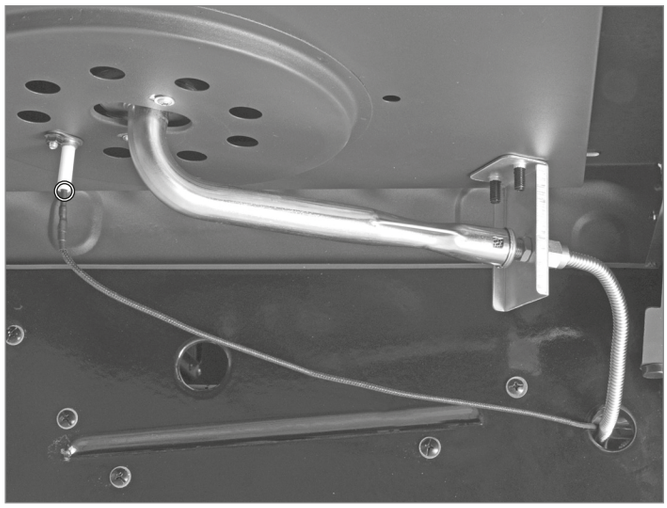
Vis de type B 2x

Fixer le support de flexible de gaz sur la tablette gauche en utilisant 2 vis de type B.



25

Glisser le fil de l'allumeur du brûleur depuis l'assemblage du barbecue à gaz chariot sur le connecteur du brûleur latéral.

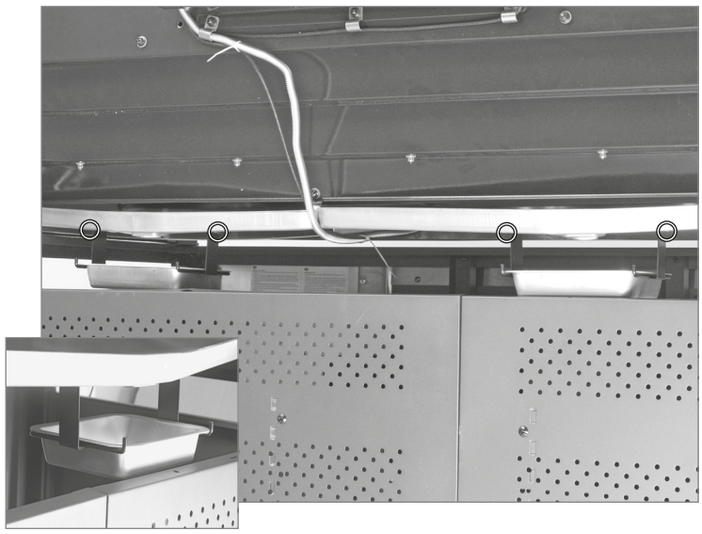


26

4x
Type A

Agrafe à graisse 2x
Récipient à graisse 2x
Type de vis A 4x

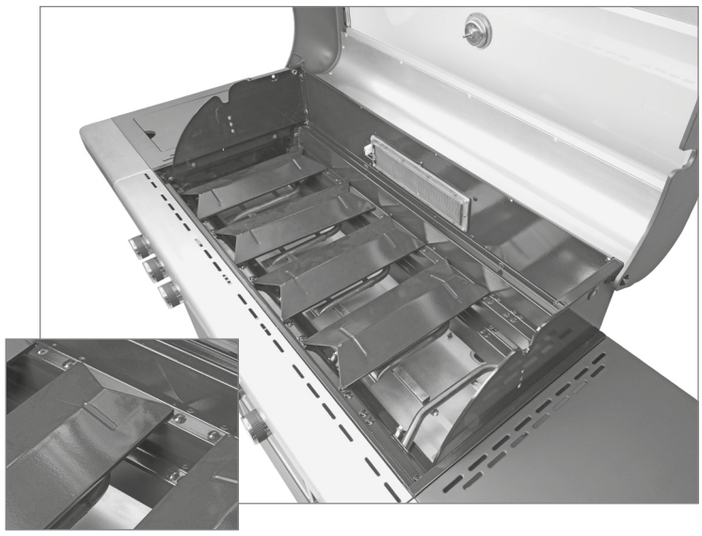
Fixer les clips de graisse sur l'assemblage de barbecue à gaz en utilisant 4 vis de type A. Insérer les deux coupes de graisse dans les clips de graisse.



27

Tentes de chaleur 4x

Ouvrir le couvercle de l'assemblage du barbecue à gaz. Placer les quatre tentes de chaleur en haut des brûleurs en tube en positionnant les coins entre les emboutissages de l'assemblage de barbecue à gaz.

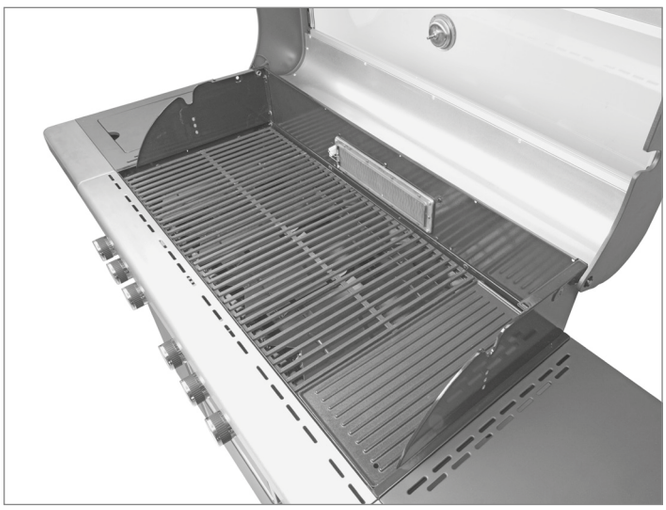


28

Grille de cuisson 5x

Placer les 5 grilles de cuisson sur l'assemblage du barbecue à gaz tel qu'il est présenté.

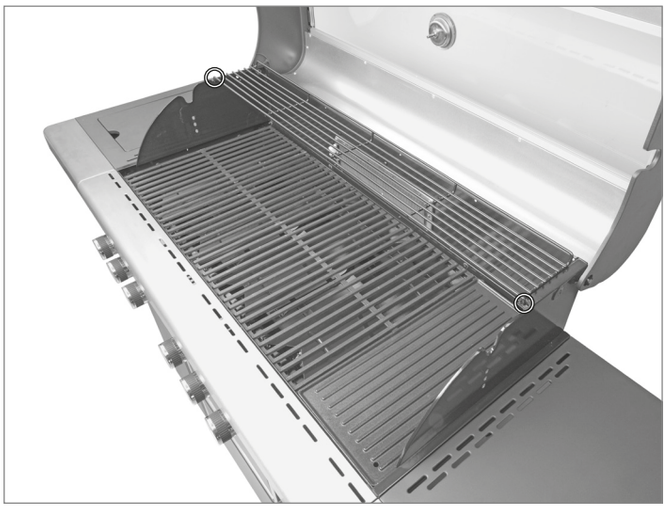
Le brûleur en tube sans tente de chaleur doit être couvert avec la grille de cuisson fermée.



29

Grille-réchaud 1x

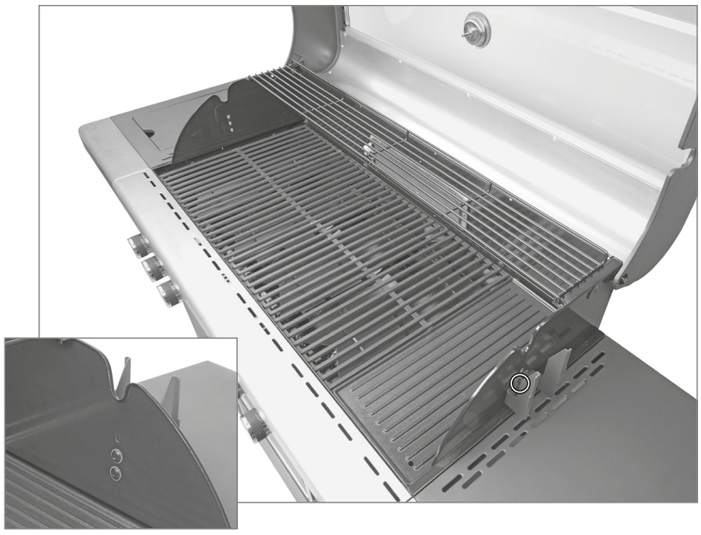
Placer les gicleurs sur la grille-réchaud dans les ouvertures en haut des parois latérales.



30

Support de rôtissoire 1x

Fixer le support de rôtissoire sur les deux trous inférieurs de la paroi latérale gauche en utilisant ses vis.

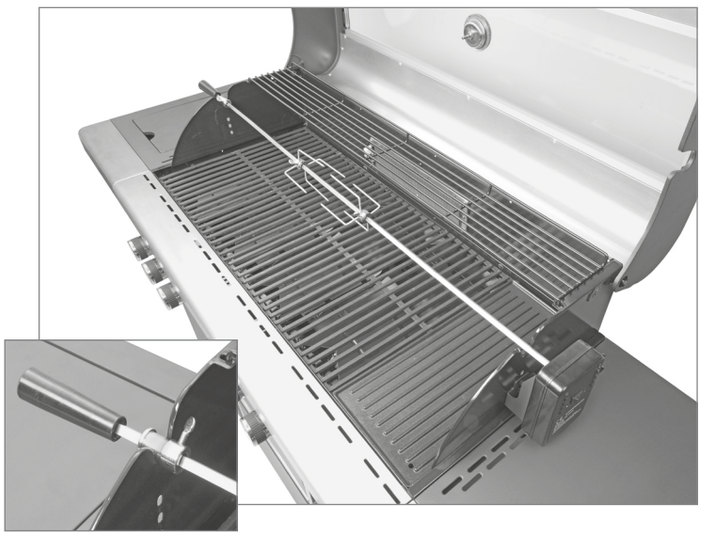


31

Assemblage de rôtissoire 1x

Entrer 2 piles de type D dans le moteur de la rôtissoire et le glisser sur le support de rôtissoire.

Visser ensemble les 3 éléments de broche, visser sur la poignée, glisser sur le guide de rotation et les pinces de broche.

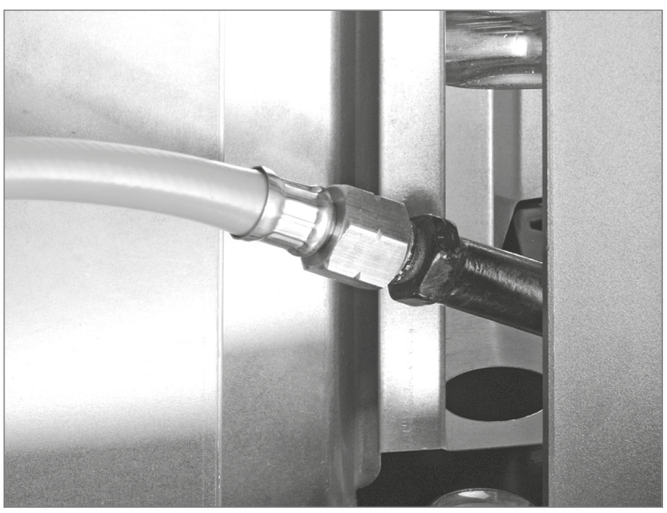


32

Assemblage du tuyau de gaz 1x

Fixer l'assemblage du tuyau de gaz au niveau de l'entrée de gaz du barbecue à gaz.

L'assemblage du tuyau de gaz dans votre pays peut être différent de celui qui est présenté !



33A

POUR BOUTEILLES DE GAZ DE 11 KG.

Du côté droit du chariot, tirer le flexible de gaz à travers le trou supérieur du panneau latéral et installer le régulateur de pression.

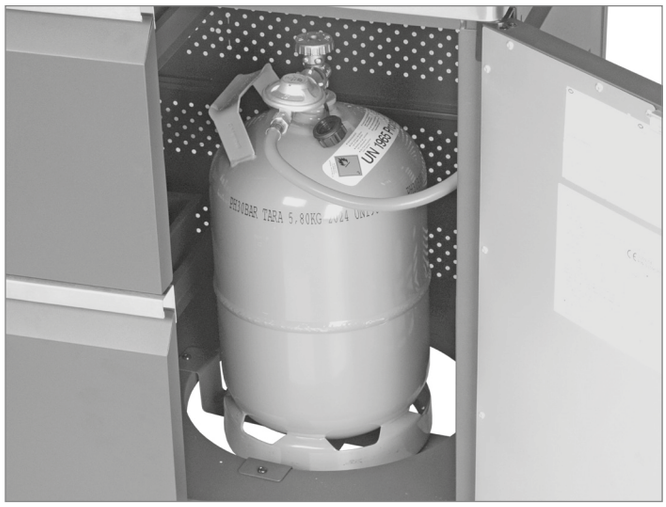
L'assemblage du tuyau de gaz dans votre pays peut être différent de celui qui est présenté !

33B

POUR BOUTEILLES DE GAZ DE 5 KG.

Installer le régulateur de pression sur le flexible de gaz et placer la bouteille de gaz de 5 kg sur l'emplacement de bouteille de gaz au sein du chariot.

L'assemblage du tuyau de gaz dans votre pays peut être différent de celui qui est présenté !



34

S'assurer que tous les boutons de commande de l'appareil se trouvent sur la position ● 0 / Arrêt !
Fixer le régulateur de pression de l'assemblage du tuyau de gaz au niveau de la soupape de la bouteille de gaz.

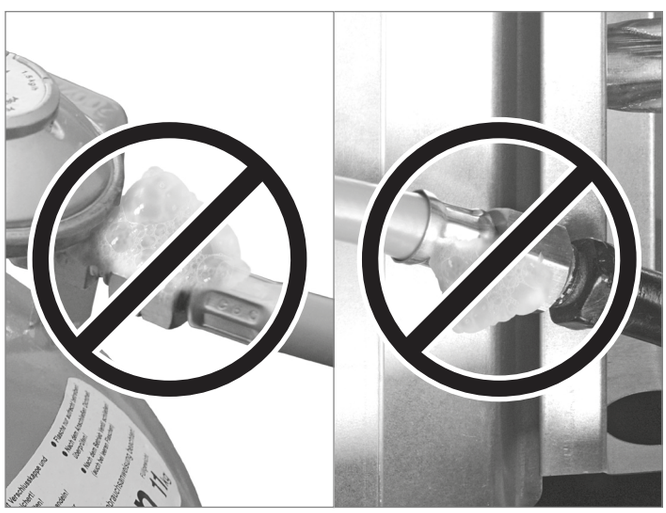
La bouteille de gaz et l'assemblage du tuyau de gaz dans votre pays peuvent être différents de celui qui est présenté !

La bouteille de gaz de 11 kg ne peut pas être placée à l'intérieur de l'appareil ! Toujours placer la bouteille de gaz de 11 kg sur le côté ou à l'arrière de l'appareil.

35

Vérifier la présence de fuites sur tous les branchements de l'assemblage du tuyau de gaz en utilisant un spray de détection des fuites.
Si des bulles apparaissent, fermer immédiatement la soupape de la bouteille de gaz et ne pas démarrer l'appareil.

Tester l'appareil tel qu'il est décrit dans le chapitre TEST DE FUITES au moins une fois par an et à chaque fois que la bouteille de gaz est déplacée, déconnectée ou remplacée !



PERICOLO

In caso di odore di gas:

1. **Spegnere l'alimentazione di gas del dispositivo.**
2. **Spegnere eventuali fiamme vive.**
3. **Aprire il coperchio.**
4. **Nel caso l'odore di gas persista, allontanarsi dal dispositivo ed immediatamente chiamare il fornitore del gas oppure i vigili del fuoco.**

Perdite di gas possono provocare incendi o esplosioni che possono comportare gravi lesioni personali e causare morte o danni materiali.

AVVERTENZA

1. **Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili nella prossimità di questo o altri dispositivo.**
2. **Una bombola di gas non collegata non deve essere conservata nella prossimità di questo o altri dispositivi.**

AVVERTENZA

Mai tentare di eseguire dei lavori di riparazione su componenti interessati dal gas. Contattare il vostro negozio Hornbach oppure rivenditore di gas per far eseguire eventuali riparazioni.
L'inosservanza di questo avvertimento può provocare incendi o esplosioni che possono comportare gravi lesioni personali e causare morte o danni materiali.

Grazie!

Siamo convinti che questo barbecue a gas supererà le vostre aspettative e vi auguriamo tanta soddisfazione con il suo impiego.
Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo, conservarle per un futuro riferimento ed osservare le istruzioni di sicurezza.

Assistenza

In caso di richieste di assistenza oppure di pezzi di ricambio, si prega di contattare il vostro negozio Hornbach oppure di inviare un'e-mail:

service@hornbach.com

Uso regolamentare

Questo dispositivo è un barbecue a gas mobile per l'utilizzo all'aperto. Esso è ideato per arrostire, friggere, grigliare e cucinare alimenti in ambienti privati.
Il dispositivo non è ideato per usi commerciali.
Qualsiasi altro uso o modifica al dispositivo è considerato come uso improprio e potrebbe causare pericoli considerevoli.

Simboli

Avvertenza di sicurezza

Ci vogliono 2 persone

Posto visibile

Posto nascosto

Indice dei contenuti

Uso previsto	46
Simboli	46
Attrezzi necessari & accessori	46
Istruzioni di sicurezza	47
Parti	48
Manopole di regolazione	49
Accensione con l'accenditore	49
Sostituzione della bombola di gas	50
Prova di tenuta	50
Informazioni sulla bombola di gas	50
Informazioni sul tubo flessibile del e sul regolatore	50
Conservare il dispositivo	51
Eliminazione di guasti	51
Pulizia e cura	52
Garanzia	53
Dati tecnici	53
Componenti	54
Montaggio	56

Attrezzi necessari & accessori

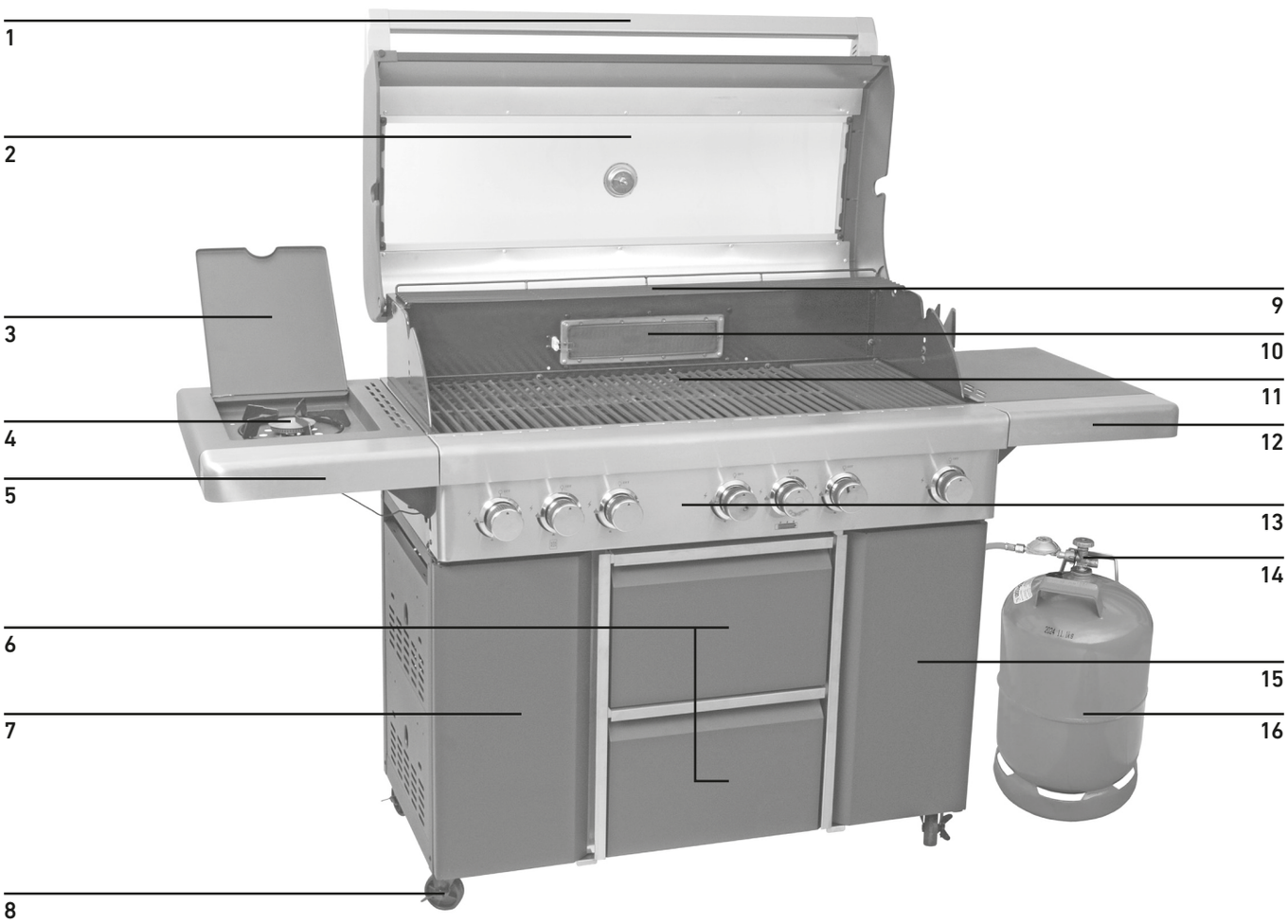
1x Spray rilevatore di perdite
1x Cacciavite a croce
1x Chiave inglese 17 mm

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza indicate in questo manuale dell'utente può causare gravi lesioni o morte, o un incendio oppure un'esplosione che comporta dei danni materiali.

- UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO. MAI UTILIZZARE IN AMBIENTI CHIUSI.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti ben ventilati. Non utilizzarlo in un garage, su verande, su terrazze coperte oppure sotto qualsiasi struttura sopraelevata.
- Il dispositivo non è destinato ad essere installato in o su camper e / o barche.
- AVVERTENZA: Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontano i bambini.
- Il dispositivo non deve mai essere usato da bambini.
- Non conservare una bombola di gas di ricambio o scollegata sotto o vicino al dispositivo.
- Un montaggio scorretto può essere pericoloso. Si prega di attentamente attenersi alle istruzioni di montaggio.
- Non collegare il dispositivo alla rete del gas naturale (rete gas comunale)! Le valvole e gli ugelli sono progettati esclusivamente per il gas propano liquido.
- Il propano liquido non è gas naturale. La conversione o il tentativo di utilizzare il gas naturale in un'unità ideata per propano liquido o il gas liquido in una unità ideata per gas naturale è pericoloso ed invaliderà la garanzia.
- Dopo un periodo di immagazzinamento e / o mancato utilizzo, il dispositivo deve essere controllato per perdite di gas e ostruzioni nel bruciatore prima dell'uso.
- Non utilizzare il dispositivo nel caso vi sia presente una perdita di gas.
- Spegnere l'alimentazione del gas alla bombola dopo l'uso.
- Non servirsi di una fiamma per rilevare eventuali perdite di gas.
- Durante l'utilizzo occorre tenere questo dispositivo lontano da materiali infiammabili.
- I materiali combustibili devono sempre essere a una distanza minima di 1,5 metro dietro e dai lati del dispositivo.
- Mantenere la zona di cottura (3 metri intorno all'apparecchio) libera di fonti di accensione, quali le fiamme pilota di scaldaacqua, apparecchi elettrici sotto tensione, ecc. e vapori/liquidi infiammabili quali benzina, alcool, ecc.
- Non metterci una copertura oppure qualcosa di infiammabile sul dispositivo oppure nello spazio di deposito sotto il dispositivo.
- Non coprire le griglie con stagnola oppure altri materiali. Ciò bloccherà la ventilazione per il bruciatore e creerà una situazione potenzialmente pericolosa che potrebbe causare danni materiali e/oppure lesioni.
- Prestare attenzione quando si utilizza il dispositivo. Esso sarà rovente durante la cottura o la pulizia e non dovrebbe mai essere lasciato incustodito mentre è in funzione.
- Non spostare il dispositivo durante l'utilizzo.
- Qualora i bruciatori dovessero spegnersi durante il funzionamento, chiudere tutte le valvole del gas. Aprire il coperchio e attendere cinque minuti prima di riaccendere i bruciatori. Seguire le istruzioni di accensione.
- Mai tentare di accendere il bruciatore con il coperchio chiuso. Un accumulo di gas non accesso all'interno del dispositivo chiuso è pericoloso.
- Utilizzare utensili barbecue lunghi e guanti da forno per evitare ustioni e lesioni. Usare guanti protettivi quando si maneggiano componenti caldi.
- Spegnere sempre il gas alla bombola e scollegare il regolatore di pressione prima di spostare la bombola di gas dalla posizione di funzionamento specificata.
- Mai far funzionare il dispositivo con una bombola di gas fuori dalla posizione corretta indicata.
- Tenere qualsiasi cavo elettrico e tubo flessibile per gas o combustibile lontano da superfici riscaldate.
- Non usare il dispositivo a meno che tutte le parti siano in posizione. Il dispositivo deve essere montato secondo le istruzioni di montaggio.
- Non modificare il dispositivo. Qualsiasi tipo di modifica è severamente proibito. Parti sigillate non devono essere manipolate dall'utente. Non smontare gli iniettori.
- Non usare carbone di legna, bricchette di ceramica o pietre laviche nel dispositivo.
- Non sporgersi sopra il barbecue aperto o mettere le mani o le dita sul bordo anteriore dell'alloggiamento.
- Mantenere le aperture di ventilazione libere e sgombre da detriti.
- Non allargare o bloccare i fori delle valvole o le porte dei bruciatori durante la pulizia delle valvole o dei bruciatori.
- Regolarmente controllare le fiamme del bruciatore.
- Il dispositivo deve essere pulito accuratamente e regolarmente.
- Il carico massimo per i bruciatori laterali e i ripiani è di 4,5 kg. Il diametro del recipiente di cottura deve essere tra 200 e 260 mm.
- La coppa del grasso deve essere installata prima di ogni utilizzo e pulita di seguito, ma non togliere la coppa di grasso prima che il dispositivo sia raffreddato.
- Prestare molta attenzione quando si apre il coperchio, perchè può fuoriuscire del vapore caldo.
- Fare attenzione nel caso vi siano dei bambini, anziani o animali nella prossimità.
- Nel caso vi sia del grasso o altro materiale caldo gocciolante dal dispositivo sul gruppo regolatore di pressione, la valvola o il tubo del gas, chiudere immediatamente la valvola alla bombola di gas. Far raffreddare il dispositivo, individuare la causa, eliminarla, pulire le parti interessate e controllare la valvola, il tubo flessibile ed il regolatore ed eseguire una prova di tenuta prima di continuare.
- Non conservare oggetti o materiali nella zona di deposito sotto il dispositivo, che potrebbero bloccare il flusso dell'aria di combustione verso la parte inferiore del pannello di controllo e della camera di combustione.
- Non scollegare o cambiare la bombola di gas nel raggio di 3 metri da una fiamma libera o un'altra fonte di accensione.
- Utilizzare solo il regolatore di pressione e il gruppo tubo forniti con il dispositivo.
- Il tubo flessibile del gas non deve essere piegato e non deve superare una lunghezza di 1,5 metri.
- Utilizzare solo delle bombole di gas con un diametro di fino a 310 mm e con 5 kg di propano liquido sulla base di appoggio per bombole di gas sotto il barbecue.
- Non tentare di scollegare il regolatore della pressione ed il tubo flessibile oppure qualsiasi raccordo per gas mentre il dispositivo è in funzione oppure ancora caldo.
- Non utilizzare delle bombole di gas danneggiate. Una bombola di gas ammaccata o arrugginita oppure con una valvola danneggiata può essere pericoloso e dovrebbe essere immediatamente sostituita con una nuova bombola.
- Nonostante la bombola potrebbe sembrare vuota, vi potrebbe essere ancora del gas, quindi occorre trasportare e conservare la bombola in modo corretto.

Panoramica



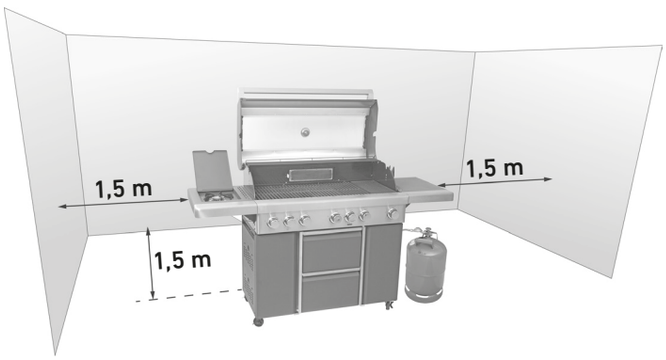
Parti

1. Manico
2. Coperchio isolato
3. Coperchio del bruciatore laterale
4. Bruciatore laterale
5. Ripiano a sinistra
6. Cassetti
7. Scomparto di immagazzinaggio
8. Rotella
9. Supporto termostatico
10. Bruciatore posteriore
11. Griglia di cottura
12. Ripiano a destra
13. Pannello di controllo
14. Valvola della bombola di gas
15. Spazio per bombole di gas
16. Bombola di gas

Cottura

AVVERTENZA

Il dispositivo deve essere installato ad una distanza minima di 1,5 metri intorno al dispositivo e da materiali combustibili o non-combustibili.



AVVERTENZA

Attentamente eseguire tutte le procedure della prova di tenuta indicate in questo manuale prima di utilizzare il dispositivo.

Manopole di regolazione

Ogni bruciatore tubolare è controllato da una manopola di regolazione. Ogni manopola di regolazione ha un ▲ per eseguire diverse regolazioni:

0 Off | **Accensione** | **Fiamma grande temp.** | **Fiamma piccola temp.**

La funzione / Accensione è disponibile solo su entrambe manopole di regolazione. Usare queste manopole di regolazione per accendere il barbecue con l'accenditore elettrico.

Dopo l'accensione di un bruciatore temperatura può essere regolata portando la manopola di regolazione in una posizione tra / temperatura alta e / temperatura bassa.

Prima di cucinare per la prima volta, far funzionare il dispositivo per circa 15 minuti senza cibi da cuocere. Ciò riscalda e pulisce le parti interne ed elimina l'odore dalla griglia di cottura.

Accensione con l'accenditore

Il dispositivo è dotato di un sistema di accensione elettrica che consente una facile accensione del barbecue a gas:

Non sporgersi sopra il dispositivo durante l'accensione.

Per accendere il barbecue:

1. Portare tutte le manopole di regolazione nella posizione **0** / off.
2. Aprire la valvola alla bombola di gas.
3. Premere la manopola sinistra e portarla nella posizione / Accensione e / Alta temperatura. Il bruciatore dovrebbe accendersi automaticamente.
4. Accendere il bruciatore destro premendo la manopola e portandola nella posizione / Accensione e / Temperatura alta.

Nel caso i bruciatori non si accendino dopo il secondo tentativo, portare tutte le manopole di regolazione nella posizione **0** / Off e attendere 5 minuti. Ripetere la procedura descritta in alto.

ATTENZIONE

INCENDI DI GRASSO

- **L'estinzione di incendi di grasso chiudendo il coperchio potrebbe risultare impossibile. I barbecue sono ben ventilati per motivi di sicurezza.**
- **Non utilizzare acqua per spegnere un incendio di grasso. Ciò potrebbe causare delle lesioni. Nel caso vi sia un incendio di grasso persistente, chiudere le manopole di regolazione e la bombola di gas.**
- **Se il dispositivo non è stato regolarmente pulito, vi si può verificare un incendio di grasso che può danneggiare il prodotto. Prestare particolare attenzione durante il preriscaldamento o quando si bruciano eventuali residui di cibo per assicurare che non vi siano degli incendi di grasso. Seguire le istruzioni generali per la pulizia del dispositivo e del gruppo bruciatori per prevenire gli incendi grasso.**
- **Il metodo migliore per prevenire gli incendi di grasso è quello di pulire regolarmente il dispositivo.**

Manutenzione

Sostituzione della bombola di gas

Se la bombola di gas è vuota e deve essere sostituita oppure se occorre spostare una bombola piena di gas, assicuratevi di seguire queste istruzioni:

- Non utilizzare delle bombole di gas danneggiate. Una bombola di gas ammaccata o arrugginita oppure con una valvola danneggiata può essere pericoloso e dovrebbe essere immediatamente sostituita con una nuova bombola.
- La bombola di gas può essere appoggiata all'interno del dispositivo se la sua capacità non supera i 5 kg, occorre tuttavia appoggiarla sulla base di appoggio per bombole di gas sul lato destro della zona di deposito.
- Assicurarsi che il regolatore di pressione sia montato con il piccolo foro di sfiato rivolto verso il basso in modo che non vi sia nessun accumulo di acqua. Questo sfiato deve essere privo di sporcizia, grasso, insetti, ecc.
- Il giunto dove il tubo flessibile è collegato alla bombola di gas deve essere sottoposto alla prova di tenuta ogni volta la bombola di gas viene cambiata o ricollegata.

Informazioni sulla bombola di gas

- In caso di temperature e livelli di pressione normali il gas propano liquido è un gas normale. All'interno della bombola il gas propano è un liquido. Quando la pressione viene rilasciata il liquido evapora subito e diventa un gas.
- Il propano liquido ha un odore simile a quello del gas naturale. Far attenzione a questo odore.
- Il gas propano liquido è più pesante dell'aria. Il gas propano liquido può accumularsi in aree basse e la sua dispersione può essere compromessa.
- La bombola di gas deve essere installata, trasportata ed immagazzinata in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. Non far cadere o maneggiare violentemente le bombole di gas.
- Non conservare o trasportare una bombola di gas in posti dove le temperature possono raggiungere i 50 °C, quindi ad esempio non lasciare la bombola di gas in una macchina in una giornata calda.
- Trattare le bombole di gas vuote con la stessa cura come se fossero piene. Anche se non c'è più nessun liquido nella bombola, ci può essere ancora la pressione del gas. Sempre chiudere la valvola della bombola prima di scollegarla.
- Se si vede o si sente la fuoriuscita di gas dalla bombola di gas nonostante la valvola sia ben chiusa:
  1. Allontanarsi dalla bombola contenente del gas propano liquido.
  2. Non tentare di eliminare il problema da solo.
  3. Chiamare i vigili del fuoco.

Prova di tenuta

Eseguire la prova di tenuta al dispositivo prima del primo utilizzo e ogni volta che la bombola di gas viene cambiata o ricollegata:

1. Portare tutte le manopole di regolazione nella posizione ● **0** / off.
2. Assicurarsi che il regolatore di pressione sia saldamente collegato alla bombola di gas e che il tubo flessibile del gas sia saldamente collegato all'apparecchio e al regolatore di pressione.
3. Aprire la valvola alla bombola di gas. Se si vede o si sente la fuoriuscita di gas dalla bombola di gas, chiudere immediatamente la valvola della bombola di gas. In questo caso vi è una perdita sostanziale al raccordo. Prima di procedere, controllare tutti i collegamenti.
4. Nel caso non vi è nessuna perdita di gas visibile o udibile, oppure non vi sia nessun odore, applicare lo spray rilevatore di perdite su tutti i collegamenti del sistema del gas.
5. In caso di bollicine, vi è un collegamento non stagno. Immediatamente chiudere la valvola della bombola di gas e controllare la tenuta del collegamento. Ripetere la procedura descritta in alto.
   Nel caso non sia possibile eliminare la perdita non tentare di riparare il sistema. Recatevi al vostro negozio Hornbach e chiedete aiuto.
6. Se non vi sono delle bollicine il sistema del gas è pronto per l'uso. Assicurarsi di chiudere sempre la valvola della bombola di gas dopo ogni utilizzo o prova di perdita.

Informazioni sul tubo flessibile del e sul regolatore

Prima di ogni utilizzo, controllare i tubi flessibili per eventuali intagli o segni di usura. Assicurarsi che essi non siano schiacciati o piegati. Assicurarsi che il tubo flessibile non venga a contatto con una superficie calda mentre il dispositivo è in uso. Immediatamente sostituire eventuali tubi flessibili danneggiati.

AVVERTENZA

Si consiglia di sostituire il regolatore di pressione e la tubazione ogni 5 anni. In alcuni paesi è prescritto di eseguire tale sostituzione in meno di 5 anni. Tali regolamenti nazionali prevalgono.

Contattare il negozio Hornbach per relative parti di ricambio.

- Utilizzare solo tubazioni e regolatori di pressione con certificazione EN con questo dispositivo. La lunghezza non deve superare i 1,5 metri.
- Qualora il regolatore di pressione non dovesse essere compreso nella fornitura, solamente utilizzare dei regolatori di pressione certificati secondo la norma EN 12864 (portata max. 1,5 kg/h) ed i quali sono omologati per il vostro paese e tipo di gas specificato nei dati tecnici.

Conservare il dispositivo

Se occorre immagazzinare il dispositivo per un periodo prolungato (ad esempio durante l'inverno):

CON la bombola di gas collegata:

1. Portare le manopole di regolazione nella posizione ● **0** / Off e chiudere la valvola della bombola di gas.
2. Cautamente pulire il dispositivo.
3. Conservare all'aperto in un luogo asciutto e ben ventilato e lontano dalla portata dei bambini.
4. Coprire il dispositivo.

SENZA la bombola di gas collegata:

5. Portare le manopole di regolazione nella posizione ● **0** / Off e chiudere la valvola della bombola di gas.
6. Cautamente pulire il dispositivo.
7. Il dispositivo può essere conservato in un luogo asciutto e coperto (ad esempio nel garage o in cantina)
8. La bombola di gas deve essere conservata all'aperto in un luogo asciutto e ben ventilato e lontano dalla portata dei bambini.
9. Coprire il dispositivo.

Quando si prende il dispositivo da deposito, controllare i bruciatori tubolari per eventuali otturazioni.

⚠ ATTENZIONE ⚠

RAGNI/INSETTI
Nel caso sia difficile accendere il dispositivo oppure la in caso la fiamma sia scarsa, controllare e pulire i tubi venturi ed i bruciatori tubolari.
I ragni o piccoli insetti sono noti per creare problemi di ritorno di fiamma a causa dei loro nidi e la deposizione delle uova nel tubo venturi o nel bruciatore dell'apparecchio ostacolando in questo modo il flusso di gas.
Il gas trattenuto può accendersi dietro il pannello di comando. Questo ritorno di fiamma può danneggiare il dispositivo e causare lesioni gravi o morte. Al fine di evitare tali ritorni di fiamma e per garantire un ottimo funzionamento, si consiglia di rimuovere il gruppo costituito dal bruciatore e dal tubo venturi e di pulirlo ogni volta il dispositivo non sia stato utilizzato per un periodo prolungato.

Eliminare guasti

PROBLEMA	CAUSA	RIMEDIO
Le fiamme uscenti dai bruciatori hanno un colore giallo o arancione e vi è un odore di gas	Controllare i bruciatori tubolari per la presenza di ragni o insetti oppure altre otturazioni.	Pulire i bruciatori come descritto nella sezione pulizia e cura.
La fiamma è scarsa mentre la manopola di regolazione è in posizione / temperatura alta oppure il bruciatore non si accende.	Controllare se la bombola di gas è vuota.	Installare una bombola di gas piena e verificare se vi è una perdita di gas.
	Controllare se il tubo flessibile del gas è schiacciato o piegato.	Raddrizzare il tubo flessibile del gas.
Il bruciatore non si accende automaticamente quando vengono impostate le posizioni / Accensione e /Temperatura alta.	Controllare se gli elettrodi sono coperti da eventuali residui di cottura.	Pulire i bruciatori come descritto nella sezione pulizia e cura. Pulire le punte degli elettrodi con alcol.
Le fiamme uscenti dai bruciatori non sono omogenee oppure non si verificano per l'intera lunghezza del bruciatore.	I bruciatori sono puliti?	Pulire i bruciatori come descritto nella sezione pulizia e cura.

PULIZIA E CURA

AVVERTENZA

Sempre portare le manopole di regolazione nella posizione Off e chiudere la valvola della bombola di gas quando il dispositivo non viene usato.
Assicurarsi che il dispositivo sia raffreddato.

Griglia di cottura

1. Dopo ogni utilizzo, far rimanere la griglia di cottura sul fuoco per circa 15 minuti. Ciò ridurrà eventuali residui alimentari ad un minimo.
2. **Far completamente raffreddare l'apparecchio.**
3. Rimuovere eventuali macchie ostinate con dell'acqua e sapone o un detergente non abrasivo in polvere.
4. Quindi, risciacquare con dell'acqua pulita e asciugare servendosi un panno morbido e privo di pelucchi.

Bruciatori

1. Rimuovere la griglia di cottura.
2. Spazzolare l'intera superficie esterna del bruciatore per rimuovere eventuali residui di cibo e sporcizia.
3. Pulire cautamente eventuali fori otturati con un filo metallico, ad es. una graffetta per fogli.
4. Controllare ogni bruciatore per danni, corrosione o fori allargati. In caso di danni, sostituire il bruciatore.

Coppe del grasso

1. Non rimuovere le coppe del grasso durante l'utilizzo del barbecue.
2. **Far completamente raffreddare l'apparecchio.**
3. Svuotare e pulire la coppa del grasso non appena sia raggiunto al massimo 1/3 della sua altezza.

Interno ed esterno del dispositivo

- Pulire il dispositivo frequentemente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Si consiglia di pulire il dispositivo almeno una volta all'anno.
- Non confondere l'accumulo marrone o nero di grasso e fumo con vernice. Le superfici interne di barbecue a gas non sono state verniciate in fabbrica (e non dovrebbero mai essere verniciate). Applicare una forte soluzione contenente acqua e detergente oppure utilizzare un pulitore a spazzola sulle superficie interne del coperchio e della parte inferiore del dispositivo. Risciacquare e far completamente asciugare all'aria. Non utilizzare detergenti caustici per forni su superfici verniciate.
- **Superfici di cottura:** Se si utilizza una spazzola a setole per pulire qualsiasi delle superfici di cottura del dispositivo, prima di cuocere, assicurarsi che non vi siano rimaste delle setole distaccate sulle superfici di cottura. È sconsigliato pulire le superfici di cottura mentre il dispositivo è ancora rovente.
- **Superfici in plastica:** Lavare con acqua saponata calda ed asciugare con un panno. Non utilizzare Citrisol, detergenti abrasivi, sgrassanti o un sgrassatore concentrato sulle parti in plastica, ciò potrebbe danneggiarle.
- **Superfici in porcellana:** A causa della composizione simile al vetro, la maggior parte dei residui può essere rimossa con una soluzione di bicarbonato di sodio / acqua o detergente appositamente formulato. Usare del detergente non abrasivo in polvere per rimuovere eventuali macchie ostinate.
- **Superfici verniciate:** Lavare con detergente delicato o sgrassatore non abrasivo ed acqua saponata calda. Asciugare con un panno morbido non abrasivo.
- **Superfici in acciaio inox:** Al fine di preservare l'aspetto pregiato del vostro dispositivo, ogni utilizzo lavare con detergente delicato e acqua saponata calda ed asciugare con un panno morbido dopo. I depositi di grasso incrostati possono richiedere l'uso di un feltro di pulizia abrasivo in plastica. Muoverlo solo in direzione di finitura spazzolata per evitare danni. Non utilizzare tali feltri abrasivi su superfici dotate di grafiche.

Garanzia

Questo prodotto Tenneker è stato realizzato secondo i più moderni metodi di produzione ed è soggetto ad una permanente e rigorosa assicurazione della qualità.

HORNBACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim/Germania (di seguito denominato emittente) garantisce la qualità dei barbecue a carbonella e gas Tenneker secondo i seguenti termini e condizioni.

1. Periodo di garanzia

Il periodo di garanzia è di **10 anni**. Il periodo di garanzia inizia dalla data di acquisto. Si prega di conservare la ricevuta o fattura originale in un posto sicuro per poter verificare la data di acquisto.

2. Portata della garanzia

La garanzia copre esclusivamente difetti di produzione o di materiale come anche coperchi e bracieri a bacinella bucati a causa di ruggine.

La garanzia non copre difetti causati da

- assemblaggio o collegamento scorretto
- maneggio oppure utilizzo scorretto
- manutenzione e riparazione scorretta o insufficiente
- danni violenti
- utilizzo di pezzi di ricambio che non sono originali
- influssi chimici, elettrici o elettronici non intenzionali

Inoltre, la garanzia non comprende eventuali danni alle parti soggette a usura causati dalla usura normale. La garanzia inoltre esclude danni associati o consequenziali.

3. Servizi di garanzia

Durante il periodo di garanzia l'emittente esamina il prodotto difettoso per determinare l'applicabilità della garanzia. In caso positivo, l'emittente si impegna a riparare o sostituire il prodotto gratuitamente. Nel caso il prodotto non sia più disponibile nel momento dell'evento di garanzia, l'emittente è autorizzato a sostituire l'articolo con un prodotto simile. L'emittente assumerà proprietà del prodotto sostituito o dei relativi componenti.

Eventuali servizi di garanzia (riparazioni o sostituzioni) non estenderanno il periodo di garanzia. Il periodo di garanzia, inoltre, non ricominciare con la fornitura di servizi di garanzia.

4. Richieste di intervento in garanzia

Si prega di contattare il negozio fai da te HORNBACH più vicino per presentare la richiesta di garanzia. Troverete il vostro negozio più vicino su www.hornbach.de oppure contattate l'emittente attraverso l'indirizzo e-mail "service@hornbach.com"

Richieste di garanzia saranno accettate solo su presentazione della ricevuta o fattura originale.

5. Diritti legali

La garanzia non limita i vostri diritti legali in materia di garanzia e responsabilità del prodotto.

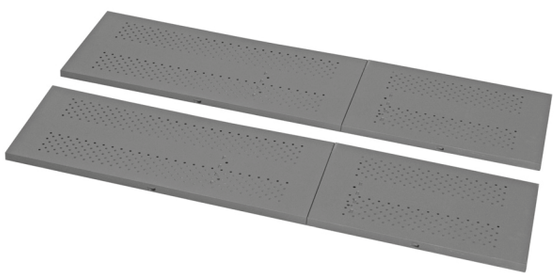
Dati tecnici

Descrizione	Barbecue a gas
N. modello	TG-5 50 mbar
Versione	5587789 DE/AT 5588006 CH
Potenza termica totale	24,00 kW (1747 g/h)
Categoria di gas	I3B/P(50)
Tipo di gas	Butano, propano o le loro miscele
Pressione di gas	50 mbar
Grandezza iniettore ø	5x 0,82 mm / barbecue 1x 0,67 mm / bruciatore laterale 1x 0,83 mm / bruciatore posteriore
Paesi di destinazione	AT, CH, DE, SK, LU

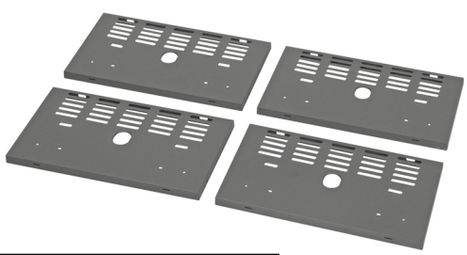
Componenti

Gruppo barbecue a gas 1x

Ripiano in basso 1x

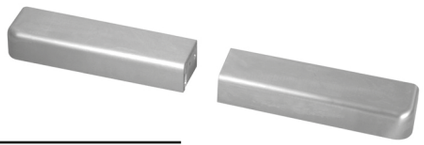


Pannello posteriore 2x

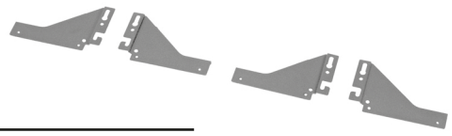


Pannello laterale 4x

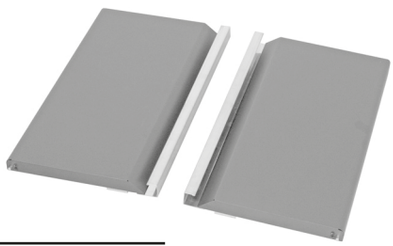
Ripiano a sinistra & destra 2x



Angolo destro & sinistro 2x



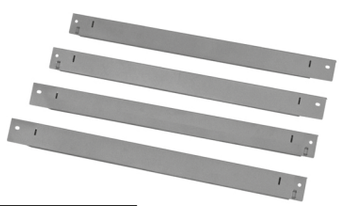
Supporto mensola 2x



Sportello sinistro & destro 2x

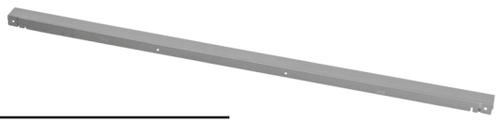
Parte anteriore del cassetto 2x

Gruppo cassetto 2x



Stabilizzatore angolare 4x

Stabilizzatore per cassetto 2x



Stabilizzatore sportello 1x

Supporto laterale 2x

Guida cassetto 4x

Diffusore di calore a tenda 4x

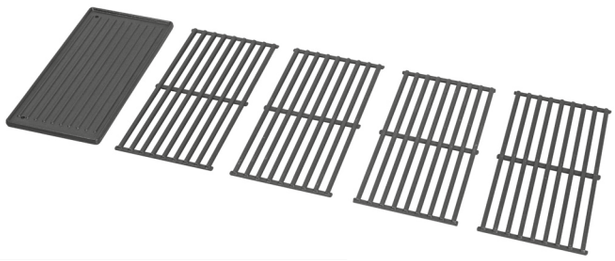
Gancio & coppa del grasso 2x

Base di appoggio per bombola di gas 2x

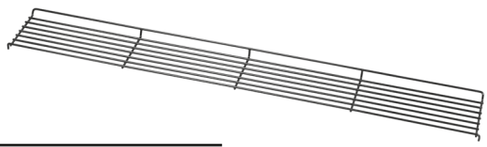
Rotella 4x

Griglia per bruciatore laterale 1x

Tubazione del gas 1x

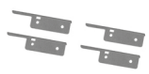


Griglia di cottura 5x



Supporto termostatico 1x

Gruppo girarrosto 1x



Supporto cassetto 4x

Cerniera sportello 4x

Staffa per girarrosto 1x

Clip per cassetto 4x

Clip per sportello 2x

Set di viti 1x

Montaggio

1

Ripiano in basso 1x
Rotella 4x
Vite tipo B 16x

Montare le quattro rotelle al ripiano inferiore usando 16 viti del tipo B.

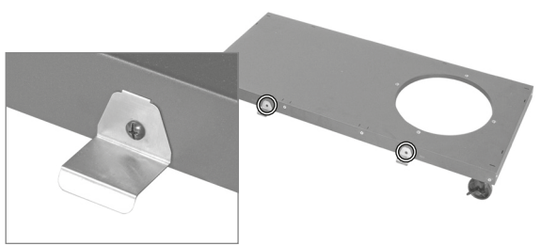
16x
Tipo B

2

Clip per sportello 2x
Vite tipo A 2x

Montare i due clip per lo sportello sul lato anteriore del ripiano inferiore utilizzando 2 viti del tipo A.

2x
Tipo A



3

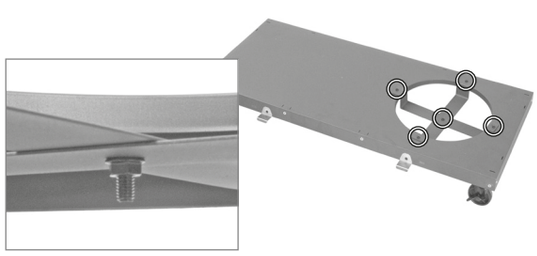
Base di appoggio per bombola di gas 2x
Vite tipo B 5x
Dado tipo I 1x

Montare le due basi di appoggio per le bombole di gas al ripiano inferiore usando 4 viti del tipo B.

Avvitare le basi di appoggio per le bombole di gas utilizzando 1 vite del tipo B e 1 und dado del tipo I in modo che il dado sia rivolto verso il basso.

5x
Tipo B

1x
Tipo I



4

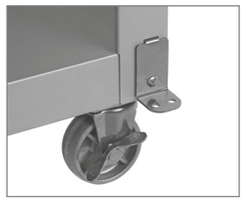
8x
Tipo A

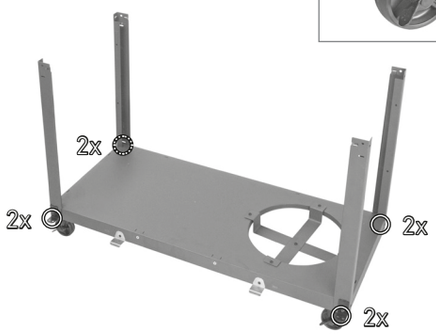
Stabilizzatore angolare 4x
Cerniera sportello 2x
Vite tipo A 8x

Montare i quattro stabilizzatori angolari al ripiano inferiore.

Montare gli stabilizzatori angolari senza applicare i dadi rivetti sul retro!

Montare le due cerniere sportello agli stabilizzatori angolari anteriori e serrare gli stabilizzatori angolari usando 8 viti del tipo A.





5

2x
Tipo A

Stabilizzatore per cassetto 2x
Vite tipo A 2x

Montare i due stabilizzatori per il cassetto al ripiano inferiore usando 2 viti del tipo A.

6

Pannello posteriore 2x

Inserire i due pannelli posteriori nelle fessure degli stabilizzatori angolari posteriori con la superficie piana rivolta verso l'esterno e con il pannello più piccolo sul lato sinistro.

7

Pannello laterale 4x
Vite tipo A 8x

Montare i quattro pannelli laterali agli stabilizzatori angolari con la superficie piana rivolta verso l'esterno utilizzando 8 viti del tipo A.

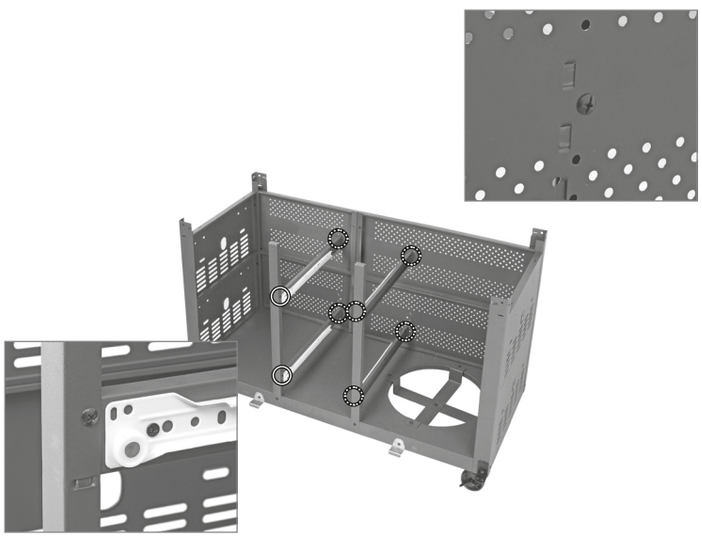
8x
Tipo A

8

Guida cassetto 4x
Vite tipo A 8x

Montare le quattro guide per i cassetti agli stabilizzatori per i cassetti ed inserire le loro flange nelle tasche sul pannello posteriore. Fissare le guide per i cassetti utilizzando 8 viti del tipo A.

8x
Tipo A



9

Stabilizzatore sportello 1x

Inserire le flange del supporto sportello nelle tasche degli stabilizzatori angolari anteriori.

Montare gli stabilizzatori per il cassetto al supporto sportello usando 2 viti del tipo A.

2x
Tipo A

10

Supporto laterale 2x

Inserire le flange dei due supporti laterali nelle tasche degli stabilizzatori angolari.

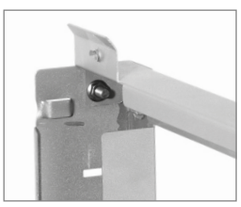
11

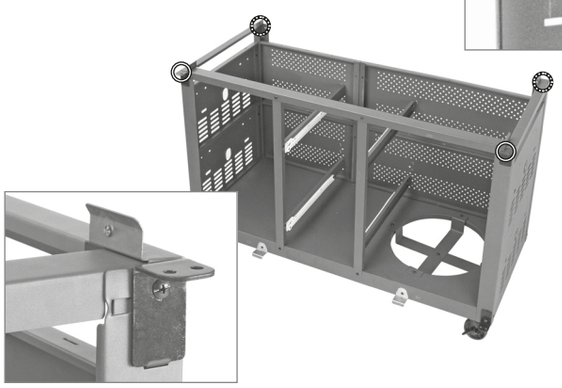
Cerniera sportello 2x
Vite tipo A 4x
Dado tipo E 2x

Montare le due cerniere sportello agli stabilizzatori angolari anteriori e serrare i supporti angolari usando 4 viti del tipo A e 2 dadi del tipo E sul retro.

4x
Tipo A

2x
Tipo E





2x 12

Parte anteriore del cassetto 2x
Supporto cassetto 4x
Vite tipo A 8x

Montare i due supporti per il cassetto al lato frontale del cassetto usando 4 viti del tipo A.

8x
Tipo A

2x

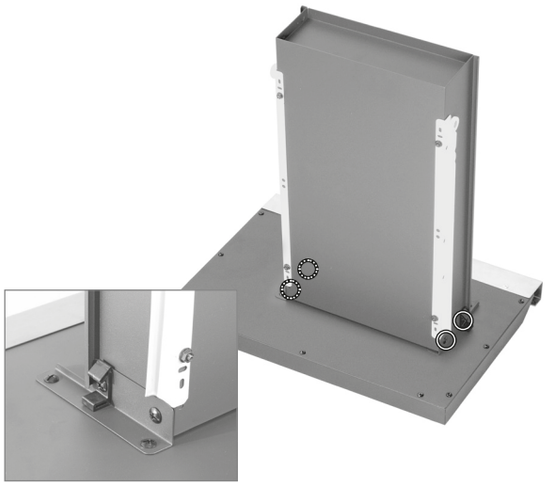
13

8x
Tipo A

Gruppo cassetto 2x
Clip per cassetto 4x
Vite tipo A 8x

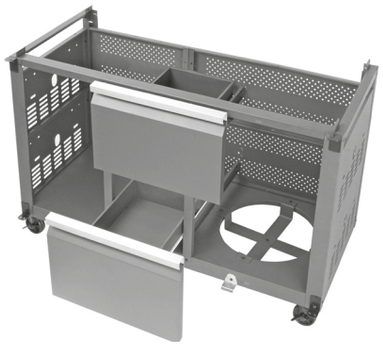
Montare il gruppo cassetto ai supporti per il cassetto usando 4 viti del tipo A.

Il clip del cassetto deve essere installato con la vite superiore su entrambi i lati del gruppo cassetto.



14

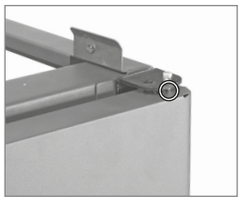
Inserire i due cassetti nelle guide per cassetti del carrello.



15

Sportello 2x

Montare i due sportelli al carrello facendo entrare il perno inferiore dello sportello nel foro esterno della cerniera inferiore per la porta. Spingere dentro il perno superiore dello sportello e rilasciarlo nel foro esterno della cerniera superiore per la porta.



16

Gruppo barbecue a gas 1x
Vite tipo C 4x
Rondella tipo H 4x

Montare il gruppo barbecue a gas al carrello utilizzando 4 viti del tipo C e 4 rondelle del tipo H.

4x
Tipo C

4x
Tipo H

17

Ripiano a destra 1x
Supporto mensola 2x
Vite tipo A 5x

Montare i due supporti mensola alla mensola a destra utilizzando 5 viti del tipo A.

5x
Tipo A

18

Angolo destro 1x
Vite tipo A 4x

Applicare l'angolo destro al ripiano destro del carrello servendosi di 4 viti del tipo A.

4x
Tipo A

19

5x
Tipo A

Ripiano a sinistra 1x
Supporto mensola 2x
Vite tipo A 5x

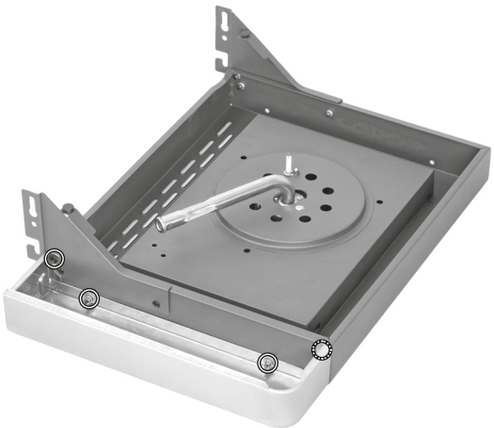
Montare i due supporti mensola alla mensola a sinistra utilizzando 5 viti del tipo A.

20

4x
Tipo A

Angolo sinistro 1x
Vite tipo A 4x

Applicare l'angolo sinistro al ripiano sinistro del carrello servendosi di 4 viti del tipo A.



21

Montare le due mensole al carrello spingendo le aperture a buco di serratura degli supporti mensola sui bulloni di montaggio inferiori del gruppo barbecue a gas.

⚠

I supporti mensola devono essere leggermente piegati verso l'esterno per poter inserire i bulloni di montaggio.

22

2x
Tipo D

Vite tipo D 2x

Sollevare i due ripiani inserendo il gancio dei supporti mensola nei bulloni di montaggio superiori del gruppo barbecue a gas.

Le mensole possono essere fissate utilizzando 2 viti ad alette del tipo D nell'angolo sinistro e destro.

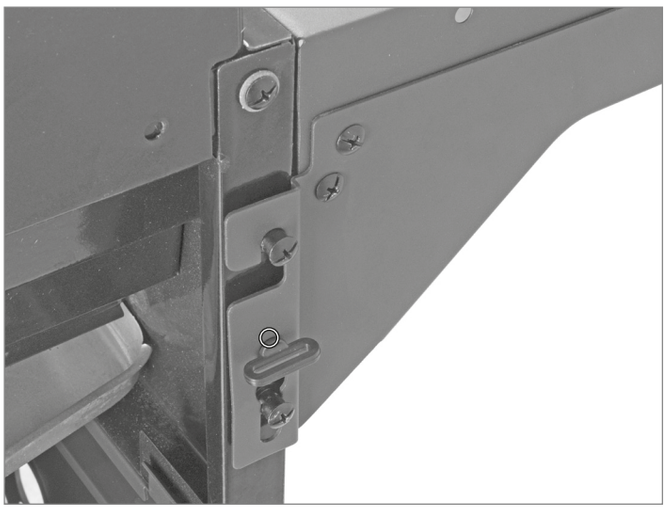
23

2x
Tipo F

Perno tipo F 2x

Installare i 2 perni del tipo F nei supporti mensola sul lato posteriore.

Nel caso sia necessario abbassare le mensole, rimuovere le 2 viti ad alette del tipo D e i 2 perni del tipo F. Sollevare la mensola fino a che il gancio può essere rimosso dai perni di montaggio superiori, quindi abbassare la mensola.

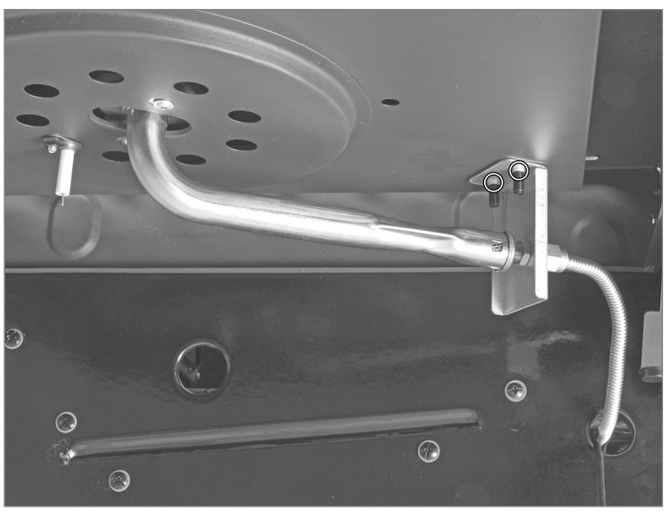


24

2x
Tipo B

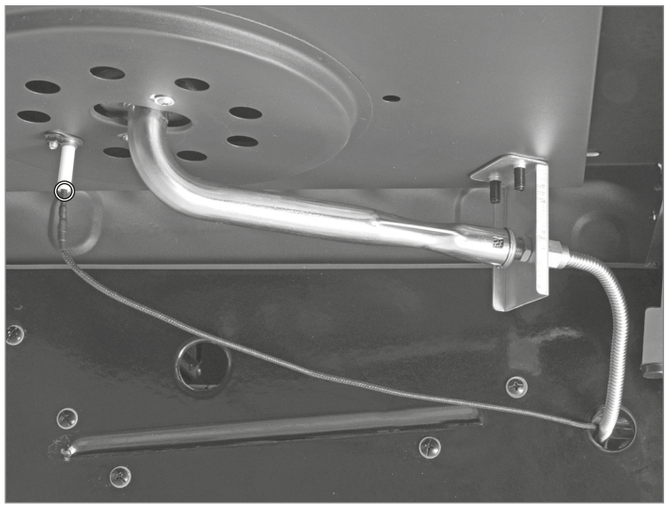
Vite tipo B 2x

Applicare il supporto tubo del gas al pannello sinistro del carrello servendosi di 2 viti del tipo B.



25

Collegare il cavo di accensione derivante dal gruppo barbecue al connettore del bruciatore laterale.

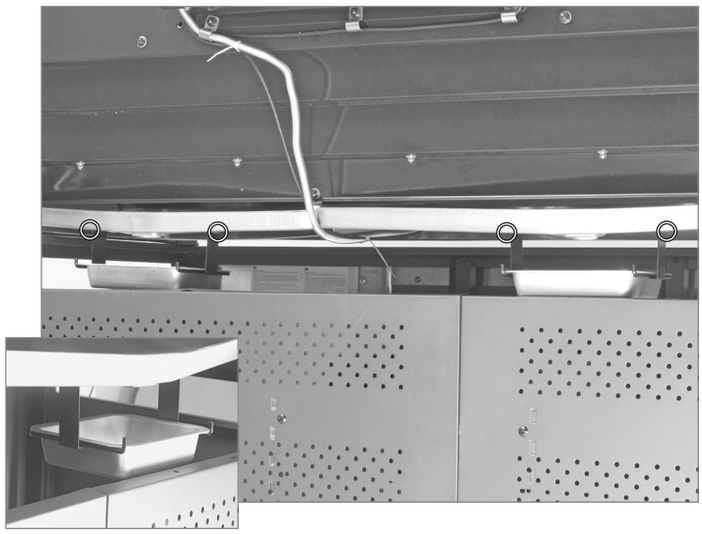


26

4x
Tipo A

Gancio per coppa per grasso 2x
Coppa per grasso 2x
Vite tipo A 4x

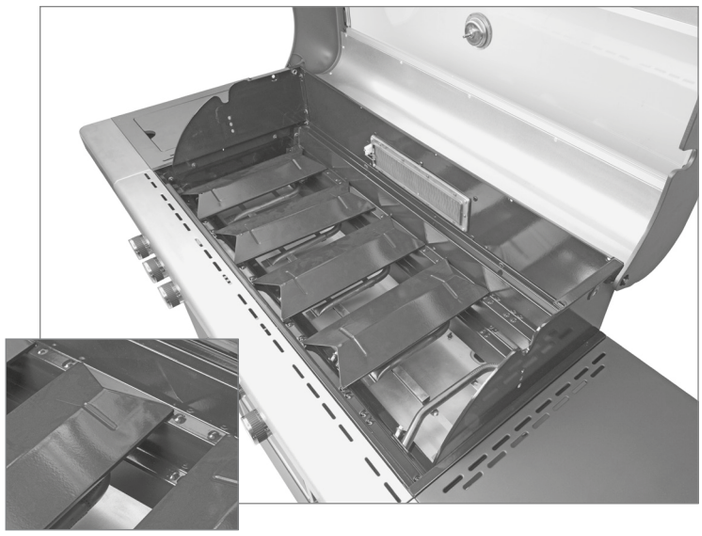
Montare i due clip del grasso al gruppo barbecue a gas utilizzando 4 viti del tipo A.
Inserire le due coppe del grasso nei clip del grasso.



27

Diffusore di calore a tenda 4x

Aprire il coperchio del gruppo barbecue a gas. Mettere quattro diffusori di calore a tenda sui bruciatori tubolari posizionando i loro angoli tra le timbrature del gruppo barbecue a gas.

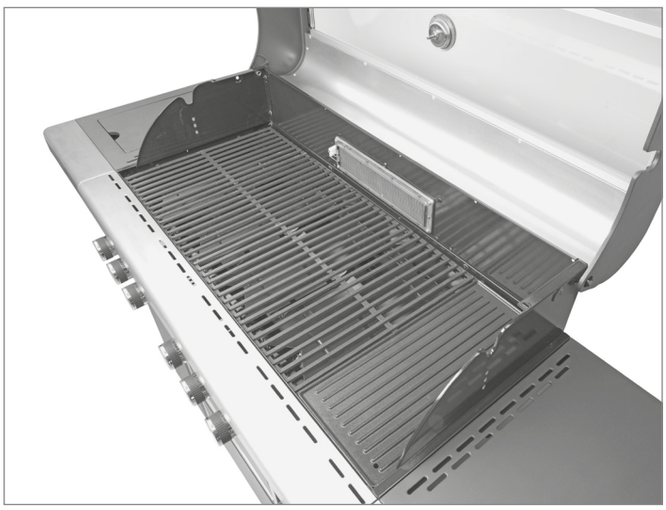


28

Griglia di cottura 5x

Appoggiare le 5 griglie di cottura sul gruppo barbecue a gas come descritto.

Il bruciatore tubolare senza diffusore di calore a tenda deve essere coperto con la griglia di cottura chiusa.



29

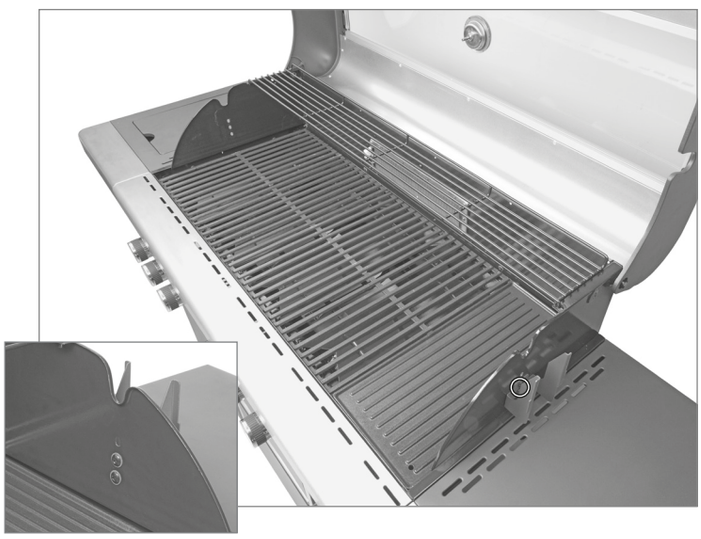
Supporto termostatico 1x

Posizionare gli ugelli del supporto termostatico nelle aperture al di sopra delle pareti laterali.

30

Staffa per girarrosto 1x

Montare la staffa per girarrosto nei due fori inferiori della parete laterale destra usando le viti lì presenti.

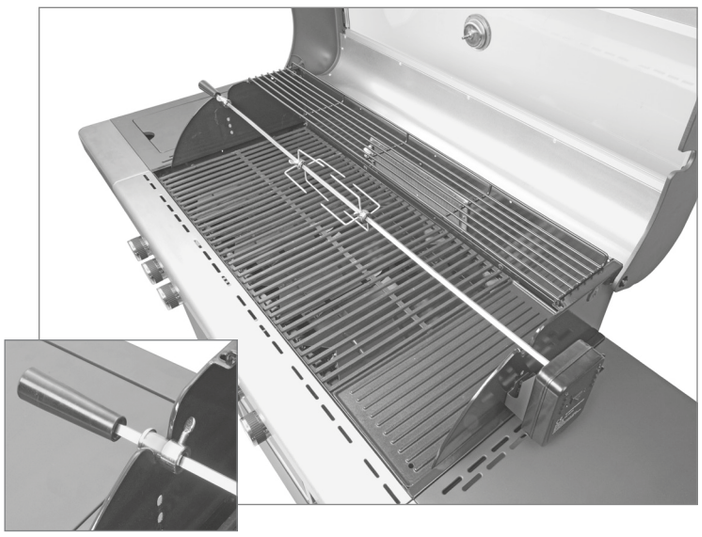


31

Gruppo girarrosto 1x

Inserire 2 pile del tipo D nel motore per il girarrosto e applicarlo alla staffa per girarrosto.

Assemblare i 3 elementi spiedo, avvitare l'impugnatura ed applicare la guida di rotazione e i morsetti per lo spiedo.

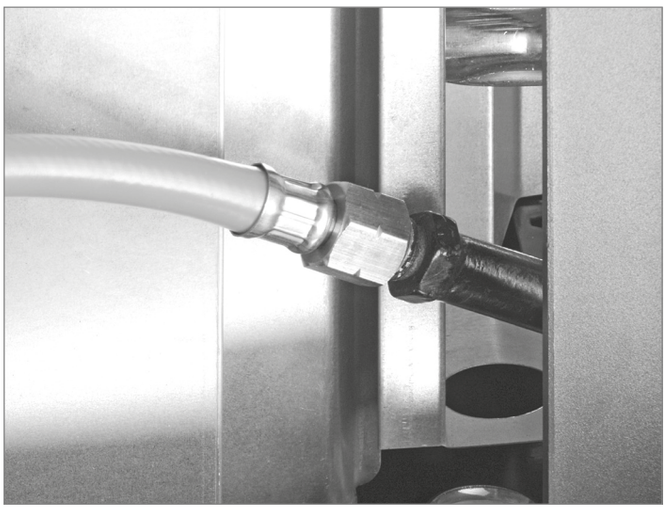


32

Tubazione del gas 1x

Collegare la tubazione del gas all'ingresso gas del barbecue a gas.

Nel vostro paese, la tubazione del gas può essere diversa da quella indicata in questo manuale!



33A

PER BOMBOLE DI GAS DA 11 KG.

Sul lato destro del carrello far passare il tubo del gas attraverso il buco superiore del pannello laterale ed installare il regolatore di pressione.

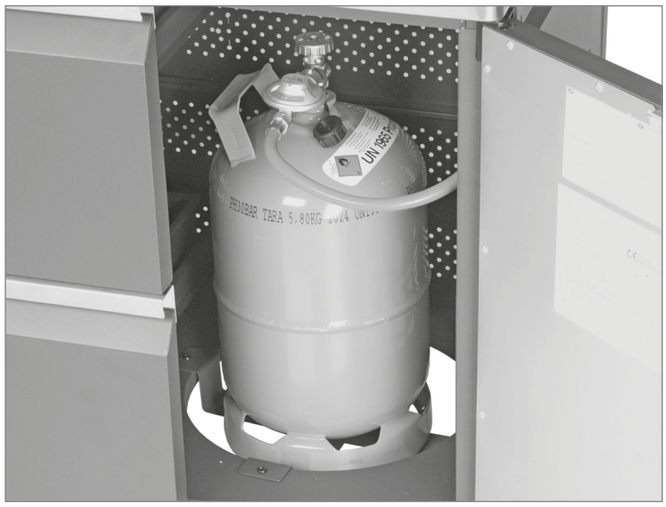
Nel vostro paese, la tubazione del gas può essere diversa da quella indicata in questo manuale!

33B

PER BOMBOLE DI GAS DA 5 KG.

Montare il regolatore di pressione al tubo del gas e appoggiare la bombola di gas da 5 kg sul piano di appoggio per bombole di gas all'interno del carrello.

Nel vostro paese, la tubazione del gas può essere diversa da quella indicata in questo manuale!



34

Assicurarsi che tutte le manopole di regolazione siano nella posizione ● 0 / off position!
Collegare il regolatore della pressione della tubazione del gas alla valvola della bombola di gas.

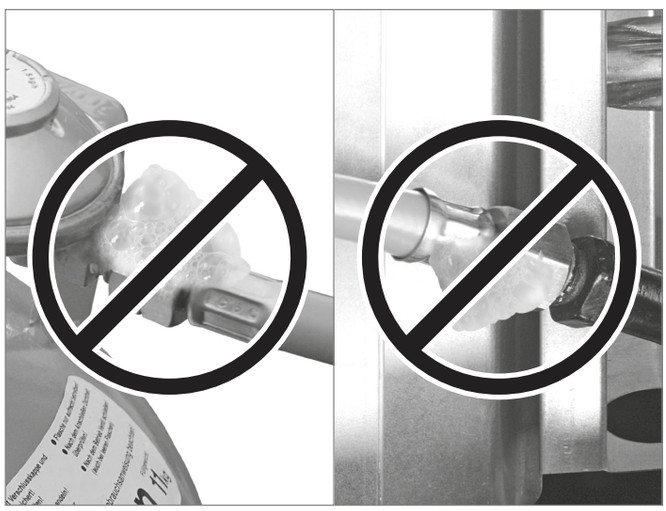
Nel vostro paese, la bombola di gas e la tubazione del gas possono essere diverse da quelle indicate in questo manuale!

La bombola di gas da 11 kg non può essere inserita all'interno o sotto il dispositivo! Sempre posizionare la bombola di gas da 11 kg al lato o dietro il dispositivo.

35

Controllare tutti i collegamenti della tubazione per perdite servendosi di uno spray rilevatore di perdite. Nel caso di bollicine, chiudere immediatamente la valvola della bombola di gas e non utilizzare il dispositivo.

Controllare il dispositivo come descritto nel capitolo PROVA DI TENUTA almeno una volta all'anno ed ogniqualvolta la bombola di gas sia spostata, scollegata o cambiata!



TG-5_50mbar_2014/12_V1.1

Manufactured for Hornbach Baumarkt AG,
Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim / Germany
www.hornbach.com